

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES
(C. P. S.)



SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU MARCHÉ ET MODE DE PASSATION.
ARTICLE 2	: DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ.
ARTICLE 3	: AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 4	: CARACTÈRE DES PRIX.
ARTICLE 5	: NATURE DES PRIX.
ARTICLE 6	: DROITS DE TIMBRES.
ARTICLE 7	: DÉLAI D'EXÉCUTION ET PÉNALITÉS DE RETARD.
ARTICLE 8	: CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DÉFINITIF.
ARTICLE 9	: LIVRAISON DES ÉQUIPEMENTS AU SITE BÉNÉFICIAIRE
ARTICLE 10	: MODALITÉS DE VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ TECHNIQUE
ARTICLE 11	: MODALITÉS DE RÉCEPTION DES ÉQUIPEMENTS
ARTICLE 12	: FORMATION
ARTICLE 13	: RÉCEPTIONS PROVISOIRE ET DÉFINITIVE.
ARTICLE 14	: MODE DE RÈGLEMENT.
ARTICLE 15	: MODALITÉS DE PAIEMENT.
ARTICLE 16	: UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.
ARTICLE 17	: BREVETS.
ARTICLE 18	: SOUS-TRAITANCE.
ARTICLE 19	: DOMICILE DU TITULAIRE
ARTICLE 20	: VALIDITÉ DU MARCHÉ.
ARTICLE 21	: DÉLAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ.
ARTICLE 22	: GARANTIE.
ARTICLE 23	: RETENUE DE GARANTIE.
ARTICLE 24	: DÉLAI DE GARANTIE.
ARTICLE 25	: RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DÉFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE
ARTICLE 26	: ASSURANCE ET RESPONSABILITÉS.
ARTICLE 27	: RÈGLEMENT DES CONTESTATIONS.
ARTICLE 28	: NANTISSEMENT.
ARTICLE 29	: RESILIATION DU MARCHÉ.
ARTICLE 30	: MESURES COERCITIVES
ARTICLE 31	: LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTÉRÊTS.



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 Commun de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur

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

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET MODE DE PASSATION

Le Présent Marché a Pour Acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la Cuisine et le Restaurant de L'Académie de Formation Dans les métiers du Golf à Rabat :

LOT UNIQUE : **MATERIEL DE CUISSON, FOURS, PETITS OUTILLAGES PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

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

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

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

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

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

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

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- 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.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- 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 au profit de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hja 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics

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 équipements 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 du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix-détail estimatif, joint au présent cahier des prescriptions spéciales, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

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

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES

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

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

Délai d'exécution :

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

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

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

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

L'OFPPT 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 d'un pour mille (1/1000) du montant initial, 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 Unique : Treize mille deux cents Dirhams (13.200,00 DH)

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

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 agréés à cet effet conformément à la législation en vigueur

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

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

Si le Site Bénéficiaire est indisponible pour une livraison directe du matériel, l'OFPPT se réserve le droit de demander au Titulaire d'effectuer le Dépôt dans un Entrepôt dédié sur le périmètre urbain de Casablanca.

Toutefois, l'acheminement des équipements vers le Site Bénéficiaire est à la charge du Titulaire.

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 et /ou l'entrepôt dédié.

Le responsable du centre bénéficiaire ou de l'entrepôt 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 le site bénéficiaire suivant un planning communiqué au titulaire.

En cas d'indisponibilité du Site bénéficiaire, les opérations de vérification de conformité technique seront effectuées dans l'Entrepôt dédié avant l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Il est bien entendu qu'en cas de livraison à l'entrepôt dédié, la vérification portera sur la conformité technique et les essais de mise en marche, tandis que l'installation et la mise en marche se feront sur le site bénéficiaire.

Une lettre d'engagement doit être signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation nécessaire après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'OFPPT 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 ;

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 et /ou l'entrepôt dédié.

Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaire à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés séance tenante par le titulaire, ceux présentant des observations doivent faire l'objet de levée de réserves 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).

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié, 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'OFPPT et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché 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.

Le titulaire remettra aux représentants du site bénéficiaire 5 exemplaires originales des bons de livraison, afin de renseigner les numéros d'enregistrement dans les livres journal et inventaire dans le site bénéficiaire et /ou l'entrepôt dédié.

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

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

- Du matériel sur la base du procès-verbal de vérification de conformité technique
- Des quantités livrées par rapport à celles du marché ou avenant,
- 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 : Formation

Le présent marché ne prévoit pas de formation.

ARTICLE N°13 : Réceptions provisoire et définitive

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'O.F.P.P.T. peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°14 : 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°15 : MODALITES DE PAIEMENT

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

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

Le titulaire adressera à l'Office les documents 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 d'exonération en TVA.
- 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°16 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'O.F.P.P.T. 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'O.F.P.P.T., 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'O.F.P.P.T. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'O.F.P.P.T. sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°17 : BREVETS

Le titulaire garantira l'O.F.P.P.T, 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°18 : SOUS-TRAITANCE

Si le titulaire envisage de sous-traiter une partie du marché, il doit notifier 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 Unique	1,2,3,4,8,12,29,30,32 et 94

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 à des petites et moyennes entreprises conformément à l'article 143 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°19 : 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°20 : VALIDITE DU MARCHE

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

ARTICLE N°21 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.

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

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

ARTICLE N°22 : GARANTIE

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

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

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jour 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°23 : RETENUE DE GARANTIE

Conformément à l'Article 64 du C.C.A.G-T, une retenue de 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.

ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE

Le délai de garantie minimal est fixé à Une (01) année pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de réception provisoire de ces équipements/fournitures.

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

ARTICLE N°25 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE

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

Le cautionnement définitif est restitué, sauf les cas d'application de l'article 79 du CCAGT, et le paiement de la retenue de garantie est effectuée 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 N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

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

ARTICLE N°27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

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

ARTICLE N°28 : NANTISSEMENT

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant 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'O.F.P.T ou son délégataire.

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficier des nantissemments 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 29 : RESILIATION DU MARCHE

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

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES

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

ARTICLE 31 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.

Tout intervenant dans les procédures de passation des marchés, à quelque titre que ce soit, doit préserver son indépendance vis-à-vis des concurrents et s'abstenir d'accepter de leur part tout avantage ou gratification ou d'entretenir avec eux toute relation de nature à compromettre son objectivité et son impartialité, comme prévues par l'article 162 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 32 : AVANCES

Aucune avance n'est consentie dans le cadre du présent marché conformément à la réglementation en vigueur.



Handwritten signatures and initials in blue ink at the bottom of the page.

CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

LOT Unique : MATERIEL DE CUISSON, FOURS, PETITS OUTILLAGES PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Items	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 700</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un fourneau simple service à gaz sur four suivant les caractéristiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dimensions : 710X800, Hauteur : 850 mm +/-10%. -Plaque de cuisson emboutie fabriqué (20/10 minimum) - En acier inoxydable AISI 304 -épaisseur 20/10 minimum - Grilles en matériau fonte. - Brûleurs en fonte nickelés. - Facile à utiliser. - Feux ouverts avec soupape de sécurité. -Avec thermocouples de sécurité. - Commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote - Protection contre l'infiltration d'eau. - Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable facile à brancher - Accès aux composants facile. -Piètement en acier inox réglable en hauteur -Protection de la cheminée en fonte émaillée résistant. -Allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz. -Raccordement (Mise) à la terre.
1	<p>FOUR A GAZ GN2/1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le four statique composé d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, -Un cadre de four et d'une contre-porte emboutis. - Joint d'étanchéité en fibre de verre - Garantissant une isolation thermique. - Un brûleur tubulaire en acier inoxydable équipé d'un pilote pour la mise en marche. -Thermocouple allumage piézo-électrique. - 3 glissières anti-bascule - Porte en acier inoxydable et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304 -Puissance : 7,8 Kw minimum -Dimensions intérieures du four GN 2/1 -Chambre de cuisson en acier inoxydable. -Thermostat réglable de 130 à 190 °C +/-10%. -Equippé des grilles de four compatible à la dimension du four. - Raccordement (Mise) à la terre <p>BRULEURS A GAZ :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 21 Kw minimum - Veilleuses de basse consommation -thermocouples placés dans le brûleur pour une meilleure protection. -Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur -Détendeurs et vanne type gaz à livrer avec le matériel. -certificats et attestations de l'appareil proposés. <p><u>Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</u></p> <p>-Manuel d'installation et d'entretien</p>

-Livré avec plaques & Grilles.

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE, NF, ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, accessoires et toutes sujétions.

PLAQUE GRILLADE LISSE ET RAINURES, GAZ PROPANE SUR PLACARD :

Marque :

Référence :

Série 700

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un plaque grillade lisse et rainures, gaz propane sur placard suivant les caractéristiques:

-Plan de travail embouti En acier inox AISI 304

-Facile à utiliser et démontables..

-Le plan de travail avec bords arrondis.

- Conception qui permet un écoulement et la récupération des graisses sur un tiroir en inox

-Protection anti-éclaboussures,

- En inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum

- Grills lisses et rainurés soit : Chrome qualité alimentaire ou en acier satiné qualité alimentaire, épaisseur de 50 microns minimum

-(1/2 lisses + 1/2 rainurés).

- Température homogène sur toute la surface de cuisson

- Deux zones avec commandes séparées et indépendant de la température

-Gaz : brûleur en acier inoxydable avec pilote pour la mise en marche.

- Allumage des brûleurs par train d'étincelle, aussi la possibilité d'allumage manuel.

- Equipé d'un système de sécurité avec thermocouple.

- Allumage électrique 220v /50 Hz

-Dimensions : 710X800, Hauteur : 850 mm +/-10%.

-Piètement en acier inox réglable en hauteur

- Puissance : 13 KW minimum

-Raccordement (Mise) à la terre

-Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe.

-Contrôle thermostatique de la plaque (130 °C - 300 °C) environ

- Avec Placard avec portes en acier inoxydable.

-Livrer avec accessoires (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainuré).

-Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.

-Manuel d'installation et d'entretien

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

FRITEUSE 2 BACS A GAZ SUR PLACARD :**Marque :****Référence :****Série 700**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une friteuse 2 bacs a gaz sur placard suivant les caractéristiques:

- Plan de travail embouti En acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable
- En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum
- Dimensions : 710X800, Hauteur : 850 mm +/-10%.
- Piètement en acier inox réglable.
- Doté deux bacs 2x 7,9 litres +/-10%.
- Allumage électrique 220v/50 Hz
- Raccordement Mise à la terre.
- Deux cuves à commandes indépendante
- Avec Couvercle en inox +poignée
- Thermostat de réglage de température
- Réglage thermostatique de la température et doté d'une Thermostat de sécurité.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée
- Soupape avec pilote et thermocouple.
- Paniers petit et grand inclus à la livraison en acier inoxydable.
- Protection contre les infiltrations d'eau et les surchauffe.
- Robinet de vidange.
- Deux Bac de récupération d'huile de la capacité 9 l minimum.
- Brûleurs haut rendement intégrés à la cuve
- Puissance : 12 KW minimum
- Placard avec porte en acier inoxydable.
- Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- manuel d'installation et d'entretien

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

RESEAU ET INSTALLATION DU GAZ DE CUISSON :**Marque :****Référence :**

-Fourniture, installation et raccordement des équipements de gaz depuis les bouteilles jusqu'aux équipements de cuisson selon les règles de l'art y compris la mise en place de conduits, les percements, les fixations et toute tout sujétion de fourniture et pose et raccordement.

-Placard en inox servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins (Collecteur, 3 détendeurs gaz, 4 vannes de gaz, détecteur de fuite, indicateur réserve).

-Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.

-tubes cuivre type gaz (application gaz) et accessoires pour le branchement des équipements de cuisson depuis bouteilles de gaz (diamètre à calculer par l'entreprise).

-Avec Equipements des accessoires de gaz soit (certifié et conforme au norme de sécurité incendie) :

-Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur —filtre type gaz— vannes d'arrêt type gaz - indicateur réserve – lyres de raccordement bouteilles (2 bouteilles)— 1 Electrovanne-Grille – tube cuivre type gaz (application gaz) et accessoires de raccordement, une structure supporter les charges créées par les deux bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes à l'emplacement du pose des bouteilles.

Fourniture et pose de deux bouteilles de gaz propane de 34 kg +/-10% à la charge de l'entreprise adjudicataire

-Détente secondaire : 1 rampe cuivre – 3 détendeurs – 4 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 3 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing)—Protection mécanique du réseau de gaz depuis bouteilles vers point d'utilisation (si nécessaire)— Essais d'étanchéité du réseau du branchement tube cuivre et accessoires de raccordement.

-Une attestation de conformité de l'installation de gaz aux normes de sécurité par un organisme de contrôle doit être fournie par le prestataire au client à la fin des travaux (aucune plus-value ne sera acceptée en cas de rajout des accessoires de sécurité).

HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE ADOSSEE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une hotte d'extraction professionnelle adossée suivant les caractéristiques:

Description de la hotte :

-Hotte mural entièrement équipée.

-Le tout déjà câblé.

-Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum.

-Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales.

-Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents.

-filtres à choc en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte.

-Système d'éclairage culinaire encastré, avec un nombre réduit de joints pour nettoyage plus facile étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique en verre trempé.

-Interrupteur d'éclairage étanche IP65.

-Câble de raccordement électrique de l'éclairage depuis la prise électrique.

Description de l'extracteur:

-Isolation thermo-acoustique

-Interrupteur marche arrêt.

-Accessoires nécessaires par hotte.

- Le tout déjà câblé.

-10 m +/- linéaire de conduite diamètre adéquate, en acier galvanisé, à déterminer en fonction de débit d'extraction mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages, manchette souple et couronnes de fixation nécessaires.

- Système de fixation des hottes en tenant compte des charges admissibles du mur.

-Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et d'extracteur avec commandes. Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art.

-Dimensions de la hotte L x l x h : 2500x900x460 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.

- Tous Filtres en acier inox AISI 430

-Caisson d'extraction (Turbine centrifuge étanche IP55 intégré) : Débit minimal 2500 M3/h, pression (à vérifier par l'entreprise).

-Alimentation 220 V/50HZ (monophasé) par câble CR1

-Support en acier galvanisé pour fixation du caisson.

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

- Câble de raccordement électrique du caisson depuis la prise électrique.

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

Livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations mural, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

-Un Extincteur 2l eau+additif ABF à installer à côté du piano de cuisson.

Ce prix comprend tous les travaux préparatoires pour la pose et le raccordement de la hotte, extracteur et ces accessoires (Création de la réservation murale et sur faux plafond pour le passage de la gaine, travaux d'adaptation et remise en état des installations existantes : reprise enduits et peinture détériorés faux plafond détériorés).

APPAREIL A PANINI ELECTRIQUE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un appareil à panini électrique suivant les caractéristiques:

Caractéristiques technique :

Structure en acier inox AISI 304

Grill à panini adapté pour les snacks, sandwicherie

Facile à utiliser et à positionner

Plaques avec surface nervurées.

La plaque supérieure stable pour une cuisson homogène.

Avec poignée

Chauffage par résistance sous la plaque en fonte

Thermostat de régulation jusqu'à 200°C

Témoin lumineux réglable

Vérins inférieurs réglables

Rainurée

Dim HxPxL: 235x425x432 mm +/-10 %

6 Bac de récupération des graisses

Thermostat de sécurité

Puissance: 3000W minimum.

Tension:230V /50HZ

livrer avec Brosse de nettoyage

Doté d'un Témoin lumineux

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un four micro-ondes mécanique suivant les caractéristiques:

Capacité 20 L minimum

Puissance micro-ondes: 700 W minimum.

Poignée intégrée

Plateau tournant Ø 25 cm +/-10%

Porte à ouverture latérale

Porte en verre transparente

1 méthode de cuisson : micro-ondes

Réchauffer

Puissance de raccordement: 1200 W minimum

6 niveaux de puissance

Facile à utiliser

7 Dimensions de l'appareil (HxLxP) : 262x452x365 mm +/-10%

Alimentation 230 V | 50 Hz

Réglage de la durée

Avec Éclairage intérieur

Livré avec Assiette de cuisson.

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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



FOUR ELECTRIQUE FOUR COMBINE: FOUR PIZZA+ FOUR A CONVECTION:**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un Four combiné suivant les caractéristiques:

- Finition identique et homogène entre le four à air pulsé et à pizzas Superposer
- Four combiné à air pulsé et four à pizza
- En acier inoxydable
- offre une plage de température allant de 55°C à 260°C .
- 1 compartiment(s) pour 7 pizzas de 25 cm
- Le fur à air pulsé peut accueillir 4 plaques ou plus
- Thermostat de régulation et contrôle de température
- Répartition homogène de la chaleur
- dispositif de chauffage supérieurs et inférieurs indépendant réglables
- point d'alimentation en eau et d'évacuation.
- écran d'Affichage
- Equipé de tous les capteurs de contrôle
- Nettoyage facile
- En acier inoxydable
- Verre trempé avec joint en silicone
- Livre avec 4 plaques en tôle noir et 4 grilles en inox compatible avec les dimensions du four.
- Livré avec une pelle a pizza en bois et brosse de nettoyage.
- Support four en acier inoxydable professionnel avec glissières GN1/1, adéquate et compatible avec les dimensions du four combiné.

Raccordement :**Four à pizza**

- Puissance : 11 kW minimum
- Voltage : 380V/50HZ.

Four à air pulsé

- Puissance : 1100 watts minimum
- Voltage : 380V/50HZ.

Dimensions extérieures B x T x H: 1000 x 1151 x 1202 mm +/-10%

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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



BOUILLOIRE ELECTRIQUE EN INOX :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une bouilloire électrique en inox suivant les caractéristiques:

- capacité de 1,5 l minimum.

- système de protection qui permet de débrancher automatiquement au point d'ébullition.

- En Acier inoxydable

- Facile à utiliser,

- indicateur de niveau d'eau.

- Un arrêt automatique lorsque l'eau atteint son point d'ébullition ou lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la bouilloire pour éviter la surchauffe.

9 La poignée de la bouilloire est généralement isolée pour éviter les brûlures lorsque vous la manipulez après l'ébullition de l'eau.

Puissance électrique : 2400 w minimum.

Alimentation électrique : 220 V/50HZ

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

MIXEUR DE BAR :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une mixeur de bar suivant les caractéristiques:

Capacité : 1,20 litres minimum

Bol gradué 1,20 litres.

Alimentation 220 V - 50 Hz

2 vitesses entre: 13000 tr/min et 16000 tr/min.

Couteaux en acier inoxydable.

Pièces amovibles: bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.

Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage

10

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNELLE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une presse agrume cuve professionnelle suivant les caractéristiques:

Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.

Cuve amovible en polycarbonate alimentaire.

Livré avec 3 ogives amovibles pour les différents type de produit.

Grille filtre à pépins amovible.

moteur asynchrone robuste et silencieux.

Vitesse entre : 1200 Tr/MN a 1500 Tr/MN

Puissance : 125 Watts minimum

Alimentation 220 V/50 Hz

Capacité 28l/h minimum.

11

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

CUTTER DE TABLE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un cutter de table suivant les caractéristiques:

conçus pour aider à la réalisation tous les préparation culinaire : hachages,broyages

- Comporte un couteau à lames lisses
- Comporte un couteaux cranté et denté .
- Couvercle en polycarbonate alimentaire.
- Cuve Inox de capacité : 2.5 litres minimum
- Moteur asynchrone
- Puissance électrique : 500w minimum
- Puissance absorbé : 220V-50HZ
- Vitesse entre : 1200 tr/min a 1500 tr/min
- Dimension : 198 x 260 x 320 +/-10%

12

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
13	<p>BATTEUR ELECTRIQUE A MAIN : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un batteur électrique A main suivant les caractéristiques :</p> <p>Un batteur électrique à main facile à utilisé. Les 5 vitesses minimales Doté de deux fouets et pétrins deux Crochets pétrisseurs en acier inoxydable.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance électrique : 440 watts minimum. • Alimentation électrique : 220V-50HZ <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle/femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
14	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un batteur mélangeur 05 l suivant les caractéristiques :</p> <p>Capacité utile :4.7 Litres minimum Cuve en acier Inox inoxydable Puissance : 240 w minimum Alimentation : 220 V/ 50 Hz Avec variation de vitesse équipe d'une grille protection de cuve Livré avec :Fouet, Batteur plat, Crochet pétrisseur Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>

CENTRIFUGEUSE EXTRACTEUR DE JUS :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une centrifugeuse extracteur de jus suivant les caractéristiques :

Une centrifugeuse pour préparation des variétés de jus

- Puissance : 680 W minimum
- Voltage : 230 V/50HZ
- Vitesse entre : 2800 à 3000 tr/min
- Débit : jusqu'à 110 l / h
- Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10%
- Bec verseur
- Récupérateur de pulpe de 6 l
- Panier amovible en inox

15

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

Manuel d'installation et d'entretien

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE, NF, ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

TABLE DE TRAVAIL MOBILE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose selon les règles d'art d'une table de travail mobile suivant les caractéristiques :

- Tout inox AISI 304
 - épaisseur 15/10 minimum
 - Dim : 1000X700, hauteur 850 mm
 - Bord tombé de 40mm minimum avec contreplie
 - Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.
 - Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable
 - AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.
 - Avec renfort inférieur
- En dessous :
- Une étagère basse.
 - Un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1

16

17	<p>TABLE ROULANTE DE SERVICE : Marque : Référence : Fourniture et pose selon les règles d'art d'une table roulante de service suivant les caractéristiques :</p> <p>Table roulante Sur 4 roues pivotantes dont deux avec frein. tout en acier inoxydable pour une utilisation en restaurant. Nombre d'étagères : 3 Profile et design moderne. Dimensions (LxPxH): 1000 x 500 x 880 mm + /- 10% Avec deux poignées de conduite intégrées dans l'étagère supérieure Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
18	<p>ECHELLE COULISSANTE A MAIN : Marque : Référence : Fourniture et pose d'un Echelle coulissante à main en aluminium: longueur pliée 2.56m / longueur dépliée 4.5 m + /- 10% Echelle de grenier en aluminium Echelle aluminium coulissante 2 plans. Patins antidérapants et barre stabilisatrice . Glissière pour ouverture facile. Charge supportable: 140 kg minimum Dimensions pliée: 2.56 x 0.44m + /- 10% Résistant et sécurisé Transport facile grâce à la légèreté du produit en aluminium Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent</p>
19	<p>PETRIN A SPIRALE 20L : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un Pétrin à spirale suivant les caractéristiques: Pour la pâte à pizza et autre Cuve d'une capacité de 20 litres + /- 10%. Facile à utilisé Minuterie et arrêt d'urgence. Cuve et crochet inox Protection contre les surcharges grille de protection en inox Alimentation : 220 v-50hz Puissance : 1 kw minimum Support a posé</p> <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>

LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un lave-vaisselle suivant les caractéristiques:

adapté au collectivité

Panier 500 x 500 mm

Équipé d'une pompe de vidange jusqu'à 1 mètre de hauteur..

La porte double paroi

Protection contre la marche vide à sec

Doseur de produit de rinçage est intégré

Pour laver les verres et des assiettes d'une hauteur maximum de 31 cm.

Information :

- Châssis et paroi Acier Inox AISI 18/10
- Bras de rinçage/lavage en inox
- 19 casiers/heure minimum.
- Résistance de la cuve : 2 800 W minimum.
- Résistance du surchauffeur : 2 800 W minimum.
- Contenance de la cuve : 26 litres+ /- 10%.
- Point de raccordement à eau et à l'évacuation.
- Livré avec 3 paniers de lavage pour verre et assiette et couverts.
- Alimentation :220V/50HZ
- Puissance :3.5 kw minimum.
- Dimension hauteur x profondeurs x largeurs : 830x590x560 + /-10%

Appareil conforme aux normes (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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



LAVE VERRES :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une lave verres suivant les caractéristiques:

Production de 30 paniers/h minimum,

Capacité de lavage de 760 verres/h minimum,

Pour lavage des verres et tasses du café.

- Construction en inox 18/10 AISI 304
- Porte double paroi avec poignée inox
- Dimension du panier : 350 x 350 x 120 mm +/- 10%.

- Bras de lavage

- Lavage 60°C et rinçage 80°C

- Surchauffeur : 2,8 L +/-10%

- Doseur de produit de rinçage

- Taille utile : 276 mm +/-10%

21 • Consommation cuve : 9 L +/-10% et Cycle : 110 secondes

- Livrer avec 2 paniers et 2 porte-petites assiettes et 2 portes couvertes et 1 godet à couverts.

- Avec pompe de vidange et rinçage.

- Alimentation électrique : 220V-50HZ

- Puissance électrique : 2,4 kw minimum.

Appareil conforme aux normes (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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)

PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement selon les règles d'art d'une plonge batterie inox 2 bacs avec égouttoir suivant les caractéristiques :

- Tout inox AISI 304
- épaisseur 15/10 minimum
- Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm
- 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm parfaitement insonorisé.
- Dosseret arrière rayonné hauteur 100 mm
- Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF).
- Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les côtés
- Dessus chaudronné en extrémité, bords tombés et sur les extrémités des dosserets
- Habillage inox cache bacs sur les 3 faces
- Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou
- Bande surverse crépine en laiton
- Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10
- Piètement en acier inoxydable AISI 304
- Etagère basse
- Mini-vannes d'isolement et siphon diam 40/49.

22

EVIER 1 BAC AVEC MITIGEUR :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement d'un évier intégré 1bac En acier inoxydable, un matériau hygiénique, solide et résistant, facile à entretenir.

Avec égouttoir, trop plein,

Siphon d'évier,

Sur paillasse en marbre.

Avec mitigeur bec en acier inoxydable long bris.

Dimension extérieure (L x l x P) 56 x46x18.5 cm

Raccordement par flexibles eau froide et eau chaude

Robinetts d'isolement de ¼ de tour.

Livré avec crépine en inox et raccordement de trop-plein

Y compris travaux de réservation (trous percés suivant dimension de l'évier sur paillasse en marbre, scellement) et fixation sur le plan du paillasse en marbre y compris toute sujétion de fourniture, de pose et de raccordement à l'alimentation et l'évacuation.

23

POUBELLE 120 LITRES :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose d'une poubelle 120 litres suivant les caractéristiques :

À couvercle.

La couleur selon le choix du maître d'ouvrage.

Avec bac en plastiques 120 litres.

Avec roulettes.

Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes.

En polyéthylène haute densité antichoc, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.

Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage en caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.

Conforme aux normes de sécurité en vigueur.

24

25	<p>RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX Marque : Référence : Fourniture et pose d'un rayonnage avec étagères en inox 05 niveaux suivant les caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 Épaisseur 10/10 mm minimum • Dimensions : 1000X400, hauteur : 1750 mm \pm 10 % • 5 niveaux : Plateaux renforcés
26	<p>ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : Fourniture et pose d'échelle basse GN1/1 de 10 niveaux 04 roulettes pivotantes Suivant les caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
27	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS : Marque : Référence : Fourniture et pose et raccordement selon les règles de l'art d'un caniveau de sol avec caillebotis suivant les caractéristiques : Dimensions : 800X400 mm Profondeur total max 180 cm + /-10% Inox AISI 304 décapé, passivé. Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. Absence totale de zone morte pour éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible. Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. reprise de l'étanchéité Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 3,5 l/s minimum. sortie verticale avec bonde siphonide anti-refoulement pour prévenir les odeurs indésirables. Ce prix comprend tous les travaux préparatoires pour la pose et le branchement du caniveau sur le regard, travaux d'adaptation et remise en état et il couvre aussi la finition par le carrelage nécessaire des bordures du caniveau.).</p>
28	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION : Marque : Référence : Fourniture et pose et raccordement selon les règles d'un poste mobile de désinfection suivant les caractéristiques :</p> <p>Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m minimum • Doseur : réglage et équilibrage par buses calibrés. • un pistolet antichoc. • Distributeur de produit. • support inox bidon, 9kg • Réservoirs transparents à produits. • Disconnecteur protégeant le réseau d'eau potable. • Fixation murale. • Mini-vannes d'isolement.

ARMOIRE REFRIGEREE FROID POSITIVE FROID VENTILE 700 L :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'une armoire réfrigérée froid positive froid ventile 700 l suivant les caractéristiques :

- **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 ,HACCP ou équivalent..
- Alarmes intégrées
- construction en Acier inoxydable 304
- Serrures pour protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme.
- Conçue pour un fonctionnement optimale dans des conditions exigeantes.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 01 Porte
- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur minimal, sans CFC,
 - Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3).
- Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique, position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- Ventilation Gill
- accès des équipements facile pour l'entretien
- Température homogène à l'intérieure de l'armoire frigo.
- Système de contrôle arrêt/ ventilateur en cas d'ouverture de la porte
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (120mm-195mm)
- 4 grilles en acier inoxydable GN 2/1 à livrer avec l'armoire ont une capacité de charge minimal 38Kg
- Joint de porte magnétique
- 22 positions au niveau de la grille
- adapté pour les récipients GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- 03 Grilles GN 2/1 par porte
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
- Puissance absorbée : 215W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V/ 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien
- dimension :HxLxP : 2020 x 810x 760 +/-10%

29

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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)

ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'une armoire réfrigérée froid négative froid ventile 700 l suivant les caractéristiques :

• 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, HACCP ou équivalent.
- Alarmes intégrées.

- construction en Acier inoxydable.

- Serrures pour protéger les produits stockés.

- Refroidissement rapide et uniforme.

- Conçue pour un fonctionnement optimale dans des conditions exigeantes.

- Éclairage intérieur

- Nombre de porte pleine : 01

- Thermomètre digitale en façade

- 60 mm d'épaisseur minimal, sans CFC,

- Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3).

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

- Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

- Portes à charnières avec retour automatique

- Portes à charnières avec retour automatique, position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

- Système de contrôle arrêt/ ventilateur en cas d'ouverture de la porte

- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

30 • Ventilation Gill

- Température homogène dans un compartiment réfrigéré

- Système de contrôle arrêt/ ventilateur en cas d'ouverture de la porte

- Le dégivrage à gaz chaud gaz

- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (120mm-195mm)

- 4 grilles en acier inoxydable GN 2/1 à livrer avec l'armoire ont une capacité de chargement maximale de 38Kg

- Joint de porte magnétique

- 22 positions au niveau de la grille

- Thermomètre digitale en façade

- adapté pour les récipients GN 2/1 ou 2x GN 1/1

- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte

- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.

- Puissance absorbé : 400 w minimum

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

- manuel d'installation et d'entretien

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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)

ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose selon les règles de l'art des étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :

- 31** Les rails de l'étagère s'attachant facilement par des vis fournies,
les supports adoptés de construction réglable en hauteur,
Etagère peut ainsi être adaptée individuellement
2 Etagères de Dimensions 900x 350 de profondeur environ
Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme minimum
avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.

MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un machine à café suivant les caractéristiques:

machine simple à utiliser,

compatible avec les dosettes Nespresso disponible au marche.

ejection des capsules semi-automatique

Du haut de gamme et moderne.

• Compatible avec les capsules Nespresso disponible au marche.

• Jusqu'à 35 cafés / j minimum

• Réservoirs 3,8 L minimum

• Préparer au moins 6 boissons à base de café.

• Ecran digital,

• Support à capsules

• Réservoir d'eau transparent

• Surveiller le niveau d'eau

32 • Buse à eau chaude

• Bac à capsules usées

• Puissance : 1200 W minimum

• Dimensions : L 270 x P 470 x H 370 mm +/- 10%

• Alimentation : 230 V-50Hz

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE:**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une machine à café semi-automatique suivant les caractéristiques:

Haut gamme simple,

Entretien facile

Carrosserie en acier inoxydable 304

Design moderne et dynamique

Caractéristiques Technique :

- Semi-automatique à débit libre, 2 groupes.
- Pompe intégrée
- Système de chauffage électrique
- Manomètre pour le contrôle (pression chaudière, pression de la pompe)
- 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur
- Thermostat de sécurité
- Remplissage automatique de la chaudière
- Alarmes de contrôle de dysfonctionnement
- Dimensions (l x h x p) : 930x530x520mm +/-5%
- Chaudière de : 14 litres +/-10%
- 220V-50HZ
- Puissance absorbée : 2Kw minimum
- Tube vapeur et tête vaporisant tout inox

Accessoires :

-1 porte-filtre + filtre 1 tasse

-2 portes-filtre + filtres 2 tasses

-1 tuyau de purge pour évacuation

-1 tuyau de raccordement au réseau d'eau

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

-1Tasseur

- mini-vannes d'isolement.

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE, NF, ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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



MACHINE A GLAÇONS :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une machine à glaçons suivant les caractéristiques:

- Glaçons Gourmets individuels purs et cristallins
- 24 Kg/24 h. (1200 glaçons) minimum
- Capacité de stockage de 8 kg minimum •
- En acier inoxydable 304 •
- Contrôle et Régulation électromécanique
- condensation par air•
- Filtre à air amovible et lavable
- Interrupteur marche arrêt
- Accès facile pour l'entretien. • •
- pelle à glaçons à livrer avec la machine
- Réfrigérant R-134a ou équivalent
- Tension: 220 V-50HZ
- Puissance :280 w minimum

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

GUERIDON DE RESTAURANT :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose selon les règles d'art d'un guéridon suivant les caractéristiques:

Chariot de service ou Guéridon pour bars et restaurants,
en bois massif, peint en couleur noyer.

avec roulettes

profile moderne et esthétique.

Le chariot repose sur quatre roues métalliques recouvertes de caoutchouc

Les dimensions du plateau sont de 80x40 cm

A hauteur des tables Restaurant et Avec étagère.

MOULIN A CAFE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et mise en marche selon les règles d'art d'un moulin à café suivant les caractéristiques :

Contenance : 02 Kg minimum

Puissance : 200 W minimum

Réglage 5 à 10 kg

Meule diamètre environ 60 mm

Moulin silencieux

Doseur : à remplissage automatique



	<p>Sécurité contre la surchauffe Monophasé : 220-50hz</p> <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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>
37	<p>COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
38	<p>FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
39	<p>CUILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
40	<p>COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
41	<p>FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
42	<p>CUILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
43	<p>CUILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
44	<p>CUILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p>

Référence :

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent
Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

VERRE A EAU 25 CL +/-5% QUALITE PREMIUM**Marque:****Référence :**

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent
Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

45

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

VERRE A EAU 30 CL +/-5% QUALITE PREMIUM**Marque:****Référence :**

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent
Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

46

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
47	<p>VERRE A JUS 33 CL +/-5% QUALITE PREMIUM Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
48	<p>VERRE A SODA 33CL +/-5% QUALITE PREMIUM Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
49	<p>VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL +/-5% Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
50	<p>VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL +/-5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
51	<p>RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
52	<p>ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
53	<p>ASSIETTE D'ATTENTE (SOUS ASSIETTES) Ø220mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
54	<p>ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
55	<p>TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
56	<p>SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
57	<p>TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
58	<p>SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
59	<p>THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
60	<p>THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 2 PAX</p> <p>Marque:</p>

Référence :

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent
Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL +/-5% QUALITE PREMIUM**Marque:****Référence :**

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent
Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

61

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

MUGS BLANCHE 30 CL +/-5% QUALITE PREMIUM**Marque:****Référence :**

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent
Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

62

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant 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</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
63	<p>COUPE DE GLACE 20 CL +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
64	<p>BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>
65	<p>BOITE STOCKAGE POLY CARRE SERIE 11L,3L ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

COUTEAU A DESOSSER

Marque:

Référence :

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

66

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

COUTEAU A GENOISE, LAME DENTELEE / MANCHE (ABS) 3 RIVETS LONGUEUR 30 CM ± 10 %

Marque:

Référence :

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

67

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

68	<p>COUTEAU A HUITRE MANCHE ABS Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
69	<p>COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM +/-5% Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
70	<p>COUTEAU A POISSON DE CUISINE 30 CM± 5% MANCHE EN ELASTOMERE – PROPYLENE Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
71	<p>COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM +/-5% DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
72	<p>COUTEAU GRAND PROFESSIONNEL DE CUISINE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
73	<p>COUTEAU ECAILLEUR</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>

	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
74	<p>COUTEAU ECONOMIE MANCHE MANCHE EN ABS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
75	<p>COUTEAU SCIE A PATISSERIE PROFESSIONNEL LAME INOX MACHE NOIRE A 03 RIVETS 40 CM± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

FEUILLE A FENDRE EN INOX AVEC UNE MANCHE RIVETEE**Marque:****Référence :**

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

76

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

CUILLERE A RAGOUT GRANDE CUISINE COTE INOX**Marque:****Référence :**

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

77

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

CUILLERE PARISIENNE**Marque:****Référence :**

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché

78

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant 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 La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
79	<p>CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
80	<p>BASSINE RONDE PLASTIQUE BLANC ALIMENTAIRE SERIE 1L, 3L, 6L ENVIRON Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
81	<p>BOITE A EPICES PROFESSIONNELLE A COMPARTIMENTS Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM \pm 5 % LONGUEUR

Marque:

Référence :

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

DOUILLES EN POLYCARBONATE JEUX DE 24 PCS

Marque:

Référence :

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

ECUMETTES A FRITE ETAMÉE 16CM ; 24 CM \pm 5 %

Marque:**Référence :**

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

ECUMOIRE 20 CM EN INOX18/10 ± 5 %**Marque:****Référence :**

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 5 %**Marque:****Référence :**

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant 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</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
87	<p>PALETTE COUDEE POUR GRILL LONG ENVIRON 20 CM \pm 5 % ET MANCHE EN PLASTIQUE INOX EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
88	<p>EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONOME GN 1/1 LONGUEUR 530CM/ LARGEUR 325 CM \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
89	<p>BOITE DE CONSERVATION EN PLASTIQUE TRANSPARANT ALIMENTAIRE 4L H: 5CM \pm 10 % ENVIRON AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>

	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
90	<p>EMINCEUR 30 CM ± 5 %. EP 3MM. LAME INOX. MANCHE EN ABS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
91	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

92	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
93	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure, qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
94	<p>MIXEUR PLONGEUR MINI PROFESSIONNEL EN INOX AVEC BOCAL</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure, qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
95	<p>CHINOIX ETAMINE EN INOX DIAMETRE 20 CM \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
96	<p>FAITOUT INOX DIAMETRE 40 \pm 5% AU MINIMUM FOND RENFORCE AVEC COUVERCLE 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
97	<p>MARMITE A PRESSION EN INOX 6 LITRES \pm 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

COUSCOUSSIER INOX 6 LITRES \pm 5%, COUVERCLE EN INOX

Marque:

Référence :

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

98

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

FOUET A SAUCE 30CM \pm 5% (MANCHE ISOLANT 230°C)

Marque:

Référence :

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

99

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

100	<p>FOUET EN INOX A BLANC 40 CM \pm 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
101	<p>FOURCHETTE CHEF 2 DENTS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
102	<p>GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
103	<p>GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
104	<p>LOUCHE A SAUCE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
105	<p>MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
106	<p>MOULE A CAKE INOX 30 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
107	<p>MOULE INDIVIDUEL A CAKE INOX 10 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
108	<p>BALANCE ELECTRONIQUE 2G A 10 KG MINIMUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
109	<p>MOULE A STEAK HACHE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
110	<p>MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
111	<p>MOULIN A LEGUMES EN INOX 32CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
112	<p>MOULIN A POIVRE EN BOIS ET ACIER VERNIS 22 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
113	<p>MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
114	<p>OUVRE BOITES MODEL DE TABLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
115	<p>PASSOIRE A 2 POIGN INOX X45 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
116	<p>BAIN MARIE EN INOX CONTENANCE 2L± 5% EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
117	<p>SAUTOIRE EN INOX EPAIS DIAMETRE 35 CM \pm 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
118	<p>PINCEAU PATISSIER PURE SOIE MANCHE EN POLYPRO 35 CM \pm 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

	<p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
119	<p>PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM ± 5% Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
120	<p>PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM ± 5% Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
121	<p>PLANCHE A DECOUPER BLEU EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM ± 5% Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
122	<p>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
123	<p>PLAQUE A FOUR INOX 60*40 CM EN TÔLE NOIRE EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
124	<p>PLATEAU ROND EN INOX DIAM 30 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
125	<p>POCHES A DECORER ; 40 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
126	<p>POELES A CREPES ANTI ANTIADHESIF: 18CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

	<p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
127	<p>POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 5 % Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
128	<p>POELE INOX 36 CM ± 5% FOND EPAIS Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
129	<p>POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 5 % EN INOX ANTI-ADHERENT FOND EPAIS Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
130	<p>MANDOLINE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
131	<p>RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX , SERIE : 20CM/24CM/28CM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
132	<p>ROULEAU A PATISSERIE NYLON Ø 45MM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
133	<p>ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
134	<p>SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DIAM / CAPACITE 2L \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

	<p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
135	<p>SERIE BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25 à 35 ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
136	<p>BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
137	<p>CHINOIS 18 à 26 EN INOX 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
138	<p>SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX LONGUEUR 40-50-60± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
139	<p>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
140	<p>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

TORCHON DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE

Marque:

Référence :

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

141

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 40 CM ± 5%

Marque:

Référence :

Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent

Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

142

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes

conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

143	<p>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
144	<p>SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
145	<p>SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 40 MM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
146	<p>TAMIS EN INOX 18/10-DIAM: 26 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
147	<p>TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTI-ADHERENTE 60X40 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
148	<p>CERCLE TARTELETTE EN INOX RONDE UNI SANS FOND Ø70 MM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
149	<p>TERRINE RECTANGULAIRE TERRE RESISTANT ALLANT AU FOUR 200cl ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
150	<p>THERMOMETRE A SONDE ECRAN DIGITAL TEMP -20 A 200°C</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

151	<p>RAPE NOIX EN INOX Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
152	<p>VIDE POMME PP:15 MM PM Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
153	<p>ZESTEUR VERTICALE Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
154	<p>CANNELEUR DROITIER</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
155	<p>RAVIER A GRATIN EN PORCELAINE BLANCHE 16 C ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
156	<p>ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
157	<p>ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
158	<p>ASSIETTE A ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Tableau de répartition


Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ	U	1
2	PLAQUE GRILLADE LISSE ET RAINURES A GAZ SUR PLACARD	U	1
3	FRITEUSE 2 BACS A GAZ SUR PLACARD	U	1
4	RESEAU ET INSTALLATION DU GAZ DE CUISSON	Ens	1
5	HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE ADOSSEE	Ens	1
6	APPAREIL A PANINI ELECTRIQUE	U	1
7	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	1
8	FOUR ELECTRIQUE FOUR COMBINE: FOUR PIZZA+ FOUR A CONVECTION	U	1
9	BOUILLOIRE ELECTRIQUE EN INOX	U	1
10	MIXEUR DE BAR	U	2
11	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL	U	2
12	CUTTER DE TABLE	U	1
13	BATTEUR ELECTRIQUE A MAIN	U	1
14	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1
15	CENTRIFUGEUSE EXTRACTEUR DE JUS	U	1
16	TABLE EN INOX MOBILE	U	3
17	TABLE ROULANTE DE SERVICE	U	1
18	ECHELLE COULISSANTE A MAIN	U	1
19	PETRIN A SPIRALE 20L	U	1
20	LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL	U	1
21	LAVE VERRES	U	1
22	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	1
23	EVIER 1 BAC AVEC MITIGEUR	U	1
24	POUBELLE 120 LITRES	U	2
25	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX	U	1
26	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1
27	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm	U	1
28	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	1
29	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	2
30	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE CAPACITE 700 L	U	1
31	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	1
32	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1

33	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE	U	1
34	MACHINE A GLAÇONS	U	1
35	GUERIDON DE RESTAURANT	U	1
36	MOULIN A CAFE	U	1
37	COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80
38	FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80
39	CUILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80
40	COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	30
41	FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	30
42	CUILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50
43	CUILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50
44	CUILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50
45	VERRE A EAU 25 CL +/-5% QUALITE PREMIUM	U	120
46	VERRE A EAU 30 CL +/-5% QUALITE PREMIUM	U	120
47	VERRE A JUS 33 CL +/-5% QUALITE PREMIUM	U	120
48	VERRE A SODA 33CL +/-5% QUALITE PREMIUM	U	120
49	VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL +/-5%	U	120
50	VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL +/-5%	U	120
51	RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm +/-5% QUALITE PREMIUM	U	120
52	ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM	U	120
53	ASSIETTE D'ATTENTE (SOUS ASSIETTES) Ø220mm QUALITE PREMIUM	U	120
54	ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM	U	80
55	TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl +/-5% QUALITE PREMIUM	U	48
56	SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM	U	48
57	TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL +/-5% QUALITE PREMIUM	U	48
58	SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM	U	48
59	THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX	U	15
60	THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 2 PAX	U	15
61	SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL +/-5% QUALITE PREMIUM	U	15
62	MUGS BLANCHE 30 CL +/-5% QUALITE PREMIUM	U	60
63	COUPE DE GLACE 20 CL +/-5% QUALITE PREMIUM	U	24
64	BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM	U	30
65	BOITE STOCKAGE POLY CARRE SERIE 11L,3L ± 10 %	U	5
66	COUTEAU A DESOSSER	U	1
67	COUTEAU A GENOISE, LAME DENTELEE / MANCHE (ABS) 3 RIVETS LONGUEUR 30 CM ± 10 %	U	1
68	COUTEAU A HUITRE MAANCHE EN ABS	U	1
69	COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM +/-5%	U	2
70	COUTEAU A POISSON DE CUISINE 30 CM± 5 % MANCHE EN ELASTOMERE – PROPYLENE	U	1
71	COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM +/-5% DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS	U	4
72	COUTEAU GRAND PROFESSIONNEL DE CUISINE	U	1
73	COUTEAU ECAILLEUR	U	1
74	COUTEAU ECONOME MANCHE ABS	U	4

75	COUTEAU SCIE A PATISSERIE PROFESSIONNEL LAME INOX MACHE NOIRE A 03 RIVETS 40 CM± 5 %	U	1
76	FEUILLE A FENDRE EN INOX AVEC UNE MANCHE RIVETEE	U	1
77	CUILLERE A RAGOUT GRANDE CUISINE COTE INOX	U	1
78	CUILLERE PARISIENNE	U	2
79	CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE	U	1
80	BASSINE RONDE PLASTIQUE BLANC ALIMENTAIRE SERIE 1L, 3L, 6L ENVIRON	U	3
81	BOITE A EPICES PROFESSIONNELLE A COMPARTIMENTS	U	2
82	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR	U	1
83	DOUILLES EN POLYCARBONATE JEUX DE 24 PCS	U	1
84	ECUMETTES A FRITE ETAMEE 16CM ; 24 CM ± 5 %	U	1
85	ECUMOIRE 20 CM EN INOX 18/10 ± 5 %	U	1
86	ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX 18/10 ± 5 %	U	2
87	PALETTE COUDEE POUR GRILL LONG ENVIRON 20 CM ET MANCHE EN PLASTIQUE INOX EPAIS	U	2
88	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONOME GN 1/1 LONGUEUR 530CM/ LARGEUR 325 CM ± 10 %	U	2
89	BOITE DE CONSERVATION EN PLASTIQUE TRANSPARENT ALIMENTAIRE 4L H: 5CM ± 10 % ENVIRON AVEC COUVERCLE	U	10
90	EMINCEUR 30 CM ± 5 %. EP 3MM. LAME INOX. MANCHE EN ABS	U	2
91	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE	U	1
92	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE	U	1
93	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE	U	1
94	MIXEUR PLONGEUR MINI PROFESSIONNEL EN INOX AVEC BOCAL	U	1
95	CHINOIX ETAMINE EN INOX DIAMETRE 20 CM ± 5 %.	U	1
96	FAITOUT INOX DIAMETRE 40 ± 5 % AU MINIMUM FOND RENFORCE AVEC COUVERCLE 18/10	U	2
97	MARMITE A PRESSION EN INOX 6 LITRES ± 5%	U	1
98	COUSCOUSSIER INOX 6 LITRES ± 5% , COUVERCLE EN INOX	U	1
99	FOUET A SAUCE 30CM± 5%	U	2
100	FOUET EN INOX A BLANC 40 CM ± 5%	U	2
101	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS	U	1
102	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 5 %	U	2
103	GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES	U	10
104	LOUCHE A SAUCE EN INOX	U	2
105	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L	U	1
106	MOULE A CAKE INOX 30 CM ± 5%	U	5
107	MOULE INDIVIDUEL A CAKE INOX 10 CM ± 5%	U	20
108	BALANCE ELECTRONIQUE 2G A 10 KG MINIMUM	U	1
109	MOULE A STEAK HACHE EN INOX	U	1
110	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %	U	24
111	MOULIN A LEGUMES EN INOX 32CM ± 5%	U	1
112	MOULIN A POIVRE EN BOIS ET ACIER VERNIS 22 CM± 5%	U	2
113	MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT	U	2

	ACRYLIQUE 18 CM		
114	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	U	1
115	PASSOIRE A 2 POIGN INOX X45 \pm 10 %	U	2
116	BAIN MARIE EN INOX CONTENANCE 2L \pm 5% EN INOX	U	3
117	SAUTOIRE EN INOX EPAIS DIAMETRE 35 CM \pm 5%	U	4
118	PINCEAU PATISSIER PURE SOIE MANCHE EN POLYPRO 35 CM \pm 5%	U	2
119	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM \pm 5%	U	3
120	PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM \pm 5%	U	1
121	PLANCHE A DECOUPER BLEU EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM \pm 5%	U	1
122	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	8
123	PLAQUE A FOUR INOX 60*40 CM EN TÔLE NOIRE EPAIS	U	4
124	PLATEAU ROND EN INOX DIAM 30 \pm 10 %	U	8
125	POCHES A DECORER ; 40 CM \pm 5%	U	2
126	POELES A CREPES ANTI ADHESIF: 18CM \pm 5%	U	2
127	POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM \pm 5 %	U	2
128	POELE INOX 36 CM \pm 5% FOND EPAIS	U	3
129	POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM \pm 5 % EN INOX ANTI-ADHERENT FOND EPAIS	U	2
130	MANDOLINE EN INOX	U	2
131	RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX , SERIE : 20CM/24CM/28CM \pm 5 %	U	1
132	ROULEAU A PATISSERIE NYLON Ø 45MM \pm 5 %	U	2
133	ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX \pm 10 %	U	1
134	SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DIAM / CAPACITE 2L \pm 5 %	U	8
135	SERIE BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25 à 35 \pm 5 %	U	2
136	BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM \pm 10 % FOND RENFORCE	U	1
137	CHINOIS 18 à 26 EN INOX 18/10 \pm 5 %	U	1
138	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX LONGUEUR 40-50-60 \pm 10 %	U	2
139	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 \pm 10 %	U	3
140	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10	U	2
141	TORCHON DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE	U	10
142	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 40 CM \pm 5 %	U	6
143	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM \pm 5%	U	2
144	SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM \pm 5%	U	1
145	SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 40 MM \pm 5 %	U	2
146	TAMIS EN INOX 18/10-DIAM: 26 CM \pm 5%	U	1
147	TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTI-ADHERENTE 60X40 CM	U	3
148	CERCLE TARTELETTE EN INOX RONDE UNI SANS FOND Ø70 MM \pm 5 %	U	50
149	TERRINE RECTANGULAIRE TERRE RESISTANT ALLANT AU FOUR 200cl \pm 5 %	U	5
150	THERMOMETRE A SONDE ECRAN DIGITAL TEMP -20 A 200°C	U	1
151	RAPE NOIX EN INOX	U	1
152	VIDE POMME PP:15 MM PM	U	1
153	ZESTEUR VERTICALE	U	1
154	CANNELEUR DROITIER	U	1

155	RAVIER A GRATIN EN PORCELAINE BLANCHE 16 C± 5 %	U	10
156	ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM	U	100
157	ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM	U	100
158	ASSIETTE ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM	U	100

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE
Lu et accepté	 Abdeltif AOURAGH Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique



Annexe :
Spécifications techniques des fournitures proposées
par les concurrents



4/5

7

16

LOT Unique : MATERIEL DE CUISSON, FOURS, PETITS OUTILLAGES PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT

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

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

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

Le concurrent peut 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 ».

Items	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 700</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un fourneau simple service à gaz sur four suivant les caractéristiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dimensions : 710X800, Hauteur : 850 mm +/-10%. -Plaque de cuisson emboutie fabriqué (20/10 minimum) - En acier inoxydable AISI 304 -épaisseur 20/10 minimum - Grilles en matériau fonte. - Brûleurs en fonte nickelés. - Facile à utiliser. - Feux ouverts avec soupape de sécurité. -Avec thermocouples de sécurité. - Commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote - Protection contre l'infiltration d'eau. - Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable facile à brancher - Accès aux composants facile. -Piètement en acier inox réglable en hauteur -Protection de la cheminée en fonte émaillée résistant. -Allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz. -Raccordement (Mise) à la terre. <p>FOUR A GAZ GN2/1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le four statique composé d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, -Un cadre de four et d'une contre-porte emboutis. - Joint d'étanchéité en fibre de verre - Garantissant une isolation thermique. - Un brûleur tubulaire en acier inoxydable équipé d'un pilote pour la mise en marche. -Thermocouple allumage piézo-électrique. - 3 glissières anti-bascule - Porte en acier inoxydable et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304 -Puissance : 7,8 Kw minimum -Dimensions intérieures du four GN 2/1 		

-Chambre de cuisson en acier inoxydable.
-Thermostat réglable de 130 à 190 °C +/-10%.
-Equipé des grilles de four compatible à la dimension du four.
- Raccordement (Mise) à la terre
BRULEURS A GAZ :
-Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 21 Kw minimum
- Veilleuses de basse consommation
-thermocouples placés dans le brûleur pour une meilleure protection.
-Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur
-Détendeurs et vanne type gaz à livrer avec le matériel.
-certificats et attestations de l'appareil proposés.
-Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
-Manuel d'installation et d'entretien
-Livré avec plaques & Grilles.
Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).
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.
Marquage CE, NF,ISO, ou équivalent
Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, accessoires et toutes sujétions.

PLAQUE GRILLADE LISSE ET RAINURES, GAZ PROPANE SUR PLACARD :

Marque :

Référence :

Série 700

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un plaque grillade lisse et rainures, gaz propane sur placard suivant les caractéristiques:

- Plan de travail embouti En acier inox AISI 304
- Facile à utiliser et démontables.
- le plan de travail avec bords arrondis.
- Conception qui permet un écoulement et la récupération des graisses sur un tiroir en inox
- Protection anti-éclaboussures,
- En inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum
- Grils lisses et rainurés soit : Chrome qualité alimentaire ou en acier satiné qualité alimentaire, épaisseur de 50 microns minimum
- (1/2 lisses + 1/2 rainurés).
- Température homogène sur toute la surface de cuisson
- Deux zones avec commandes séparées et indépendant de la température
- Gaz : brûleur en acier inoxydable avec pilote pour la mise en marche.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelle, aussi la possibilité d'allumage manuel.
- Equipé d'un système de sécurité avec thermocouple.

2

- Allumage électrique 220v /50 Hz
- Dimensions : 710X800, Hauteur : 850 mm +/-10%.
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Puissance : 13 KW minimum
- Raccordement (Mise) à la terre
- Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe.
- Contrôle thermostatique de la plaque (130 °C - 300 °C) environ
- Avec Placard avec portes en acier inoxydable.
- Livrer avec accessoires (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainuré).
- Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

FRITEUSE 2 BACS A GAZ SUR PLACARD :

Marque :

Référence :

Série 700

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une friteuse 2 bacs a gaz sur placard suivant les caractéristiques:

- Plan de travail embouti En acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable
- En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum
- Dimensions : 710X800, Hauteur : 850 mm +/-10%.
- Piètement en acier inox réglable.
- Doté deux bacs 2x 7,9 litres +/-10%.
- Allumage électrique 220v/50 Hz
- Raccordement Mise à la terre.
- Deux cuves à commandes indépendante
- Avec Couvercle en inox +poignée
- Thermostat de réglage de température
- Réglage thermostatique de la température et doté d'une Thermostat de sécurité.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée
- Soupape avec pilote et thermocouple.
- Paniers petit et grand inclus à la livraison en acier inoxydable.
- Protection contre les infiltrations d'eau et les surchauffe.
- Robinet de vidange.

3

	<ul style="list-style-type: none"> -Deux Bac de récupération d'huile de la capacité 9 l minimum. -Brûleurs haut rendement intégrés à la cuve - Puissance : 12 KW minimum - Placard avec porte en acier inoxydable. -Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. -manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
4	<p>RESEAU ET INSTALLATION DU GAZ DE CUISSON :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fourniture, installation et raccordement des équipements de gaz depuis les bouteilles jusqu'aux équipements de cuisson selon les règles de l'art y compris la mise en place de conduits, les percements, les fixations et toute sujétion de fourniture et pose et raccordement. -Placard en inox servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins (Collecteur, 3 détendeurs gaz, 4 vannes de gaz, détecteur de fuite, indicateur réserve). -Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson. -tubes cuivre type gaz (application gaz) et accessoires pour le branchement des équipements de cuisson depuis bouteilles de gaz (diamètre à calculer par l'entreprise). <p>Avec Equipements des accessoires de gaz soit (certifié et conforme au norme de sécurité incendie) :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur — filtre type gaz— vannes d'arrêt type gaz - indicateur réserve — lyres de raccordement bouteilles (2 bouteilles)— 1 Electrovanne-Grille — tube cuivre type gaz (application gaz) et accessoires de raccordement, une structure supporter les charges créées par les deux bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes à l'emplacement du pose des bouteilles. <p>Fourniture et pose de deux bouteilles de gaz propane de 34 kg +/- 10% à la charge de l'entreprise adjudicataire</p> <ul style="list-style-type: none"> -Détente secondaire : 1 rampe cuivre — 3 détendeurs — 4 vannes d'arrêt — 1 Détecteur de fuite — 3 flexibles de raccordement appareils —Arrêt d'urgence (coup de poing)—Protection mécanique du réseau de gaz depuis bouteilles vers point d'utilisation (si nécessaire)—Essais d'étanchéité du réseau du branchement tube cuivre et accessoires de raccordement. 		

-Une **attestation de conformité de l'installation de gaz** aux normes de sécurité par un organisme de contrôle doit être fournie par le prestataire au client à la fin des travaux (aucune plus-value ne sera acceptée en cas de rajout des accessoires de sécurité).

HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE ADOSSÉE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une hotte d'extraction professionnelle adossée suivant les caractéristiques:

Description de la hotte :

-Hotte mural entièrement équipée.

-Le tout déjà câblé.

-Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum.

-Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales.

-Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents.

-filtres à choc en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte.

-Système d'éclairage culinaire encastré, avec un nombre réduit de joints pour nettoyage plus facile étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique en verre trempé.

-Interrupteur d'éclairage étanche IP65.

-Câble de raccordement électrique de l'éclairage depuis la prise électrique.

Description de l'extracteur:

5 -Isolation thermo-acoustique

-Interrupteur marche arrêt.

-Accessoires nécessaires par hotte.

- Le tout déjà câblé.

-10 m +/- linéaire de conduite diamètre adéquate, en acier galvanisé, à déterminer en fonction de débit d'extraction mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages, manchette souple et couronnes de fixation nécessaires.

- Système de fixation des hottes en tenant compte des charges admissibles du mur.

-Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et d'extracteur avec commandes. Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art.

-Dimensions de la hotte L x l x h : 2500x900x460 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.

- Tous Filtres en acier inox AISI 430

-Caisson d'extraction (Turbine centrifuge étanche IP55 intégré) : Débit minimal 2500 M3/h, pression (à vérifier par l'entreprise).

-Alimentation 220 V/50HZ (monophasé) par câble CR1

-Support en acier galvanisé pour fixation du caisson.

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

- Câble de raccordement électrique du caisson depuis la prise électrique.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
Livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations mural, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

-Un Extincteur 2l eau+additif ABF à installer à côté du piano de cuisson.

Ce prix comprend tous les travaux préparatoires pour la pose et le raccordement de la hotte, extracteur et ces accessoires (Création de la réservation murale et sur faux plafond pour le passage de la gaine, travaux d'adaptation et remise en état des installations existantes : reprise enduits et peinture détériorés faux plafond détériorés).

APPAREIL A PANINI ELECTRIQUE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un appareil à panini électrique suivant les caractéristiques:

Caractéristiques technique :

Structure en acier inox AISI 304

Grill à panini adapté pour les snacks, sandwicherie

Facile à utiliser et à positionner

Plaques avec surface nervurées.

La plaque supérieure stable pour une cuisson homogène.

Avec poignée

Chauffage par résistance sous la plaque en fonte

Thermostat de régulation jusqu'à 200°C

Témoin lumineux réglable

Vérins inférieurs réglables

Rainurée

Dim HxPxL: 235x425x432 mm +/-10 %

Bac de récupération des graisses

Thermostat de sécurité

6 Puissance: 3000W minimum.

Tension:230V /50HZ

livrer avec Brosse de nettoyage

Doté d'un Témoin lumineux

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un four micro-ondes mécanique suivant les caractéristiques:

Capacité 20 L minimum

Puissance micro-ondes: 700 W minimum.

Poignée intégrée

Plateau tournant Ø 25 cm +/-10%

Porte à ouverture latérale

Porte en verre transparente

1 méthode de cuisson : micro-ondes

Réchauffer

Puissance de raccordement: 1200 W minimum

6 niveaux de puissance

Facile à utiliser

Dimensions de l'appareil (HxLxP) : 262x452x365 mm +/-10%

Alimentation 230 V | 50 Hz

7 Réglage de la durée

Avec Éclairage intérieur

Livré avec Assiette de cuisson.

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

FOUR ELECTRIQUE FOUR COMBINE: FOUR PIZZA+ FOUR A CONVECTION:

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un Four combiné suivant les caractéristiques:

- Finition identique et homogène entre le four à air pulsé et à pizzas Superposer

- Four combiné à air pulsé et four à pizza

- En acier inoxydable

- offre une plage de température allant de 55°C à 260°C .

- 1 compartiment(s) pour 7 pizzas de 25 cm

- Le fur à air pulsé peut accueillir 4 plaques ou plus

- Thermostat de régulation et contrôle de température

- Répartition homogène de la chaleur

- dispositif de chauffage supérieurs et inférieurs indépendant réglables

- point d'alimentation en eau et d'évacuation.

- écran d'Affichage

- Equipé de tous les capteurs de contrôle

- Nettoyage facile

- En acier inoxydable

- Verre trempé avec joint en silicone

- Livre avec 4 plaques en tôle noir et 4 grilles en inox compatible avec les dimensions du four.

- Livré avec une pelle a pizza en bois et brosse de nettoyage.

- Support four en acier inoxydable professionnel avec glissières GN1/1, adéquate et compatible avec les dimensions du four combiné.

Raccordement :

Four à pizza

- Puissance : 11 kW minimum

- Voltage : 380V/50HZ.

Four à air pulsé

- Puissance : 1100 watts minimum

- Voltage : 380V/50HZ.

Dimensions extérieures B x T x H: 1000 x 1151 x 1202 mm +/-10%

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.


Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

8

9	<p>BOUILLOIRE ELECTRIQUE EN INOX : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une bouilloire électrique en inox suivant les caractéristiques: -capacité de 1,5 l minimum. -système de protection qui permet de débrancher automatiquement au point d'ébullition. -En Acier inoxydable - Facile à utiliser, -indicateur de niveau d'eau. -Un arrêt automatique lorsque l'eau atteint son point d'ébullition ou lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la bouilloire pour éviter la surchauffe. La poignée de la bouilloire est généralement isolée pour éviter les brûlures lorsque vous la manipulez après l'ébullition de l'eau. Puissance électrique : 2400 w minimum. Alimentation électrique : 220 V/50HZ</p> <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p>		
10	<p>MIXEUR DE BAR : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un mixeur de bar suivant les caractéristiques:</p> <p>Capacité : 1,20 litres minimum Bol gradué 1,20 litres. Alimentation 220 V - 50 Hz 2 vitesses entre: 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux en acier inoxydable. Pièces amovibles: bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique</p>		

	<p>descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
11	<p>PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNELLE : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une presse agrume cuve professionnelle suivant les caractéristiques:</p> <p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour les différentes type de produit. Grille filtre à pépins amovible. moteur asynchrone robuste et silencieux. Vitesse entre : 1200 Tr/MN a 1500 Tr/MN Puissance : 125 Watts minimum Alimentation 220 V/50 Hz Capacité 28l/h minimum.</p> <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
12	<p>CUTTER DE TABLE : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un cutter de table suivant les caractéristiques: conçus pour aider à la réalisation tous les préparation culinaire : hachages,broyages</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comporte un couteau à lames lisses • Comporte un couteaux cranté et denté . • Couvercle en polycarbonate alimentaire. • Cuve Inox de capacité : 2.5 litres minimum • Moteur asynchrone • Puissance électrique : 500w minimum • Puissance absorbé : 220V-50HZ 		

- Vitesse entre : 1200 tr/min a 1500 tr/min
- Dimension : 198 x 260 x 320 +/-10%

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

BATTEUR ELECTRIQUE A MAIN :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un batteur électrique A main suivant les caractéristiques :

Un batteur électrique à main facile à utilisé.

Les 5 vitesses minimales

Doté de deux fouets et pétrins deux Crochets pétrisseurs en acier inoxydable.

- Puissance électrique : 440 watts minimum.
- Alimentation électrique : 220V-50HZ

13

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

BATTEUR MELANGEUR 05 L :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un batteur mélangeur 05 l suivant les caractéristiques :

Capacité utile :4.7 Litres minimum

Cuve en acier Inox inoxydable

Puissance : 240 w minimum

Alimentation : 220 V/ 50 Hz

Avec variation de vitesse

équipe d'une grille protection de cuve

Livré avec :Fouet, Batteur plat, Crochet pétrisseur

Manuel d'installation et d'entretien

- 14 Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).**

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

CENTRIFUGEUSE EXTRACTEUR DE JUS :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une centrifugeuse extracteur de jus suivant les caractéristiques :

Une centrifugeuse pour préparation des variétés de jus

• Puissance : 680 W minimum

• Voltage : 230 V/50HZ

• Vitesse entre : 2800 à 3000 tr/min

• Débit : jusqu'à 110 l / h

• Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10%

•Bec verseur

•Récupérateur de pulpe de 6 l

• Panier amovible en inox

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

Manuel d'installation et d'entretien

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification,

15

	<p>garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...).</p>		
16	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fourniture et pose selon les règles d'art d'une table de travail mobile suivant les caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout inox AISI 304 -épaisseur 15/10 minimum -Dim : 1000X700, hauteur 850 mm -Bord tombé de 40mm minimum avec contreplie -Totalemt arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. -Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable -AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. -Avec renfort inférieur <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Une étagère basse. - Un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 		
17	<p>TABLE ROULANTE DE SERVICE :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fourniture et pose selon les règles d'art d'une table roulante de service suivant les caractéristiques :</p> <p>Table roulante</p> <p>Sur 4 roues pivotantes dont deux avec frein.</p> <p>tout en acier inoxydable pour une utilisation en restaurant.</p> <p>Nombre d'étagères : 3</p> <p>Profile et design moderne.</p> <p>Dimensions (LxPxH): 1000 x 500 x 880 mm +/- 10%</p> <p>Avec deux poignées de conduite intégrées dans l'étagère supérieure</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
18	<p>ECHELLE COULISSANTE A MAIN :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fourniture et pose d'un Echelle coulissante à main en aluminium:</p> <p>longueur pliée 2.56m / longueur dépliée 4.5 m +/- 10%</p> <p>Echelle de grenier en aluminium</p> <p>Echelle aluminium coulissante 2 plans.</p> <p>Patins antidérapants et barre stabilisatrice .</p> <p>Glissière pour ouverture facile.</p> <p>Charge supportable: 140 kg minimum</p> <p>Dimensions pliée: 2.56 x 0.44m +/- 10%</p>		

	<p>Résistant et sécurisé</p> <p>Transport facile grâce à la légèreté du produit en aluminium</p> <p>Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent</p>		
19	<p>PETRIN A SPIRALE 20L :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un Pétrin à spirale suivant les caractéristiques:</p> <p>Pour la pâte à pizza et autre</p> <p>Cuve d'une capacité de 20 litres + /- 10%.</p> <p>Facile à utiliser</p> <p>Minuterie et arrêt d'urgence.</p> <p>Cuve et crochet inox</p> <p>Protection contre les surcharges</p> <p>grille de protection en inox</p> <p>Alimentation : 220 v-50hz</p> <p>Puissance : 1 kw minimum</p> <p>Support a posé</p> <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		

LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un lave-vaisselle suivant les caractéristiques:

adapté au collectivité

Panier 500 x 500 mm

Équipé d'une pompe de vidange jusqu'à 1 mètre de hauteur..

La porte double paroi

Protection contre la marche vide à sec

Doseur de produit de rinçage est intégré

Pour laver les verres et des assiettes d'une hauteur maximum de 31 cm.

Information :

- Châssis et paroi Acier Inox AISI 18/10

- Bras de rinçage/lavage en inox

- 19 casiers/heure minimum.

- Résistance de la cuve : 2 800 W minimum.

- Résistance du surchauffeur : 2 800 W minimum.

- Contenance de la cuve : 26 litres+ /- 10%.

- Point de raccordement à eau et à l'évacuation.

- Livré avec 3 paniers de lavage pour verre et assiette et couverts.

- Alimentation :220V/50HZ

- Puissance :3.5 kw minimum.

- Dimension hauteur x profondeurs x largeurs : 830x590x560 + /- 10%

Appareil conforme aux normes (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

20

LAVE VERRES :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une lave verres suivant les caractéristiques:

Production de 30 paniers/h minimum,

Capacité de lavage de 760 verres/h minimum,

Pour lavage des verres et tasses du café.

• Construction en inox 18/10 AISI 304

• Porte double paroi avec poignée inox

• Dimension du panier : 350 x 350 x 120 mm +/- 10%.

• Bras de lavage

• Lavage 60°C et rinçage 80°C

• Surchauffeur : 2,8 L +/-10%

• Doseur de produit de rinçage

• Taille utile : 276 mm +/-10%

• Consommation cuve : 9 L +/-10% et Cycle : 110 secondes

• Livrer avec 2 paniers et 2 porte-petites assiettes et 2 portes couvertes et 1 godet à couverts.

• Avec pompe de vidange et rinçage.

• Alimentation électrique : 220V-50HZ

• Puissance électrique : 2,4 kw minimum.

Appareil conforme aux normes (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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)

21

22	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence : Fourniture et pose et raccordement selon les règles d'art d'une plonge batterie inox 2 bacs avec égouttoir suivant les caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm parfaitement insonorisé. • Dosseret arrière rayonné hauteur 100 mm • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les côtés • Dessus chaudronné en extrémité, bords tombés et sur les extrémités des dosserets • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Etagère basse • Mini-vannes d'isolement et siphon diam 40/49. 		
23	<p>EVIER 1 BAC AVEC MITIGEUR : Marque : Référence : Fourniture et pose et raccordement d'un évier intégré 1bac En acier inoxydable, un matériau hygiénique, solide et résistant, facile à entretenir. Avec égouttoir, trop plein, Siphon d'évier, Sur paillasse en marbre. Avec mitigeur bec en acier inoxydable long bris. Dimension extérieure (L x l x P) 56 x46x18.5 cm Raccordement par flexibles eau froide et eau chaude Robinetts d'isolement de ¼ de tour. Livré avec crépine en inox et raccordement de trop-plein Y compris travaux de réservation (trous percés suivant dimension de l'évier sur paillasse en marbre, scellement) et fixation sur le plan du paillasse en marbre y compris toute sujétion de fourniture, de pose et de raccordement à l'alimentation et l'évacuation.</p>		
24	<p>POUBELLE 120 LITRES : Marque : Référence : Fourniture et pose d'une poubelle 120 litres suivant les caractéristiques : À couvercle. La couleur selon le choix du maître d'ouvrage. Avec bac en plastiques 120 litres. Avec roulettes. Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes. En polyéthylène haute densité antichoc, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p>		

	Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage en caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.		
25	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX Marque : Référence : Fourniture et pose d'un rayonnage avec étagères en inox 05 niveaux suivant les caractéristiques : <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 Épaisseur 10/10 mm minimum • Dimensions : 1000X400, hauteur : 1750 mm \pm 10 % • 5 niveaux : Plateaux renforcés 		
26	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : Fourniture et pose d'échelle basse GN1/1 de 10 niveaux 04 roulettes pivotantes Suivant les caractéristiques : <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. 		
27	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS : Marque : Référence : Fourniture et pose et raccordement selon les règles de l'art d'un caniveau de sol avec caillebotis suivant les caractéristiques : Dimensions : 800X400 mm Profondeur total max 180 cm + /-10% Inox AISI 304 décapé, passivé. Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. Absence totale de zone morte pour éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible. Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. reprise de l'étanchéité Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 3,5 l/s minimum. sortie verticale avec bonde siphonide anti-refoulement pour prévenir les odeurs indésirables. Ce prix comprend tous les travaux préparatoires pour la pose et le branchement du caniveau sur le regard, travaux d'adaptation et remise en état et il couvre aussi la finition par le carrelage nécessaire des bordures du caniveau.).		

POSTE MOBILE DE DESINFECTION :
Marque :
Référence :

Fourniture et pose et raccordement selon les règles d'un poste mobile de désinfection suivant les caractéristiques :

Fixe équipé de :

- tuyau qualité alimentaire longueur 15 m minimum
- Doseur : réglage et équilibrage par buses calibrés.
- un pistolet antichoc.
- Distributeur de produit.
- support inox bidon, 9kg
- Réservoirs transparents à produits.
- Disconnecteur protégeant le réseau d'eau potable.
- Fixation murale.
- Mini-vannes d'isolement.

28

ARMOIRE REFRIGEREE FROID POSITIVE FROID VENTILE 700 L :
Marque :
Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'une armoire réfrigérée froid positive froid ventile 700 l suivant les caractéristiques :

• **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 ,HACCP ou équivalent..

• Alarmes intégrées

• construction en Acier inoxydable 304

• Serrures pour protéger les produits stockés.

• Refroidissement rapide et uniforme.

• Conçue pour un fonctionnement optimale dans des conditions exigeantes.

• Éclairage intérieur

• Nombre de porte pleine : 01 Porte

• Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Thermomètre digitale en façade

• 60 mm d'épaisseur minimal, sans CFC,

• Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3).

• Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

• Portes à charnières avec retour automatique, position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

• Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

• Ventilation Gill

• accès des équipements facile pour l'entretien

• Température homogène à l'intérieure de l'armoire frigo.

• Système de contrôle arrêt/ ventilateur en cas d'ouverture de la porte

• Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (120mm-195mm)

• 4 grilles en acier inoxydable GN 2/1 à livrer avec l'armoire ont une capacité de charge minimal 38Kg

• Joint de porte magnétique

• 22 positions au niveau de la grille

29

- adapté pour les récipients GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- 03 Grilles GN 2/1 par porte
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
- Puissance absorbée : 215W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V/ 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien
- dimension :HxIxP : 2020 x 810x 760 +/-10%

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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)

ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'une armoire réfrigérée froid négative froid ventile 700 l suivant les caractéristiques :

- **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, HACCP ou équivalent.
- Alarmes intégrées.
- construction en Acier inoxydable.
- Serrures pour protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme.
- Conçue pour un fonctionnement optimale dans des conditions exigeantes.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 01
- Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur minimal, sans CFC,
- Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3).

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

- Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique
- Portes à charnières avec retour automatique, position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Système de contrôle arrêt/ ventilateur en cas d'ouverture de la porte

30

- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- Ventilation Gill
- Température homogène dans un compartiment réfrigéré
- Système de contrôle arrêt/ ventilateur en cas d'ouverture de la porte
- Le dégivrage à gaz chaud gaz
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (120mm-195mm)
- 4 grilles en acier inoxydable GN 2/1 à livrer avec l'armoire ont une capacité de chargement maximale de 38Kg
- Joint de porte magnétique
- 22 positions au niveau de la grille
- Thermomètre digitale en façade
- adapté pour les récipients GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.
- Puissance absorbé : 400 w minimum
- Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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)

ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose selon les règles de l'art des étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :

- 31** Les rails de l'étagère s'attachant facilement par des vis fournies, les supports adoptés de construction réglable en hauteur, Etagère peut ainsi être adaptée individuellement
2 Etagères de Dimensions 900x 350 de profondeur environ
Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme minimum avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.

MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une machine à café suivant les caractéristiques:

machine simple à utiliser,

compatible avec les dosettes Nespresso disponible au marché.

ejection des capsules semi-automatique

Du haut de gamme et moderne.

- Compatible avec les capsules Nespresso disponible au marché.

- Jusqu'à 35 cafés / j minimum

- Réservoirs 3,8 L minimum

- Préparer au moins 6 boissons à base de café.

- Ecran digital,

- Support à capsules

- Réservoir d'eau transparent

- Surveiller le niveau d'eau

- Buse à eau chaude

- Bac à capsules usées

- Puissance : 1200 W minimum

- Dimensions : L 270 x P 470 x H 370 mm +/- 10%

- Alimentation : 230 V-50Hz

32

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE

PROFESSIONNELLE:

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une machine à café semi-automatique suivant les caractéristiques:

Haut gamme simple,

Entretien facile

Carrosserie en acier inoxydable 304

Design moderne et dynamique

Caractéristiques Technique :

- Semi-automatique à débit libre,2 groupes.
- Pompe intégrée
- Système de chauffage électrique
- Manomètre pour le contrôle (pression chaudière ,pression de la pompe)
- 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur
- Thermostat de sécurité
- Remplissage automatique de la chaudière
- Alarmes de contrôle de dysfonctionnement
- Dimensions (l x h x p) : 930x530x520mm +/-5%
- Chaudière de : 14 litres +/-10%
- 220V-50HZ
- Puissance absorbé : 2Kw minimum
- Tube vapeur et tête vaporisant tout inox

33 Accessoires :

- 1 porte-filtre + filtre 1 tasse
- 2 portes-filtre + filtres 2 tasses
- 1 tuyau de purge pour évacuation
- 1 tuyau de raccordement au réseau d'eau
- 1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café
- 1Tasseur
- mini-vannes d'isolement.

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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)

34	<p>MACHINE A GLAÇONS : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une machine à glaçons suivant les caractéristiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glaçons Gourmets individuels purs et cristallins • 24 Kg/24 h. (1200 glaçons) minimum • Capacité de stockage de 8 kg minimum • En acier inoxydable 304 • Contrôle et Régulation électromécanique • condensation par air • Filtre à air amovible et lavable • Interrupteur marche arrêt • Accès facile pour l'entretien. • pelle à glaçons à livrer avec la machine • Réfrigérant R-134a ou équivalent • Tension: 220 V-50HZ • Puissance :280 w minimum <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
35	<p>GUERIDON DE RESTAURANT : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose selon les règles d'art d'un guéridon suivant les caractéristiques:</p> <p>Chariot de service ou Guéridon pour bars et restaurants, en bois massif, peint en couleur noyer. avec roulettes</p> <p>profile moderne et esthétique.</p> <p>Le chariot repose sur quatre roues métalliques recouvertes de caoutchouc</p> <p>Les dimensions du plateau sont de 80x40 cm</p> <p>A hauteur des tables Restaurant et Avec étagère.</p>		

36	<p>MOULIN A CAFE : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et mise en marche selon les règles d'art d'un moulin à café suivant les caractéristiques :</p> <p>Contenance : 02 Kg minimum Puissance : 200 W minimum Réglage 5 à 10 kg Meule diamètre environ 60 mm Moulin silencieux Doseur : à remplissage automatique Sécurité contre la surchauffe Monophasé : 220-50hz</p> <p>Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE,NF,ISO, ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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>		
37	<p>COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

38	<p>FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
39	<p>CUILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
40	<p>COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
41	<p>FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
42	<p>CUILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

43	<p>CUILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
44	<p>CUILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
45	<p>VERRE A EAU 25 CL +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
46	<p>VERRE A EAU 30 CL +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
47	<p>VERRE A JUS 33 CL +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
48	<p>VERRE A SODA 33CL +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
49	<p>VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL +/-5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
50	<p>VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL +/-5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
51	<p>RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
52	<p>ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
53	<p>ASSIETTE D'ATTENTE (SOUS ASSIETTES) Ø220mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		57

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
54	<p>ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
55	<p>TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
56	<p>SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
57	<p>TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
58	<p>SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>		

	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
59	<p>THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
60	<p>THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 2 PAX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
61	<p>SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
62	<p>MUGS BLANCHE 30 CL +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
63	<p>COUPE DE GLACE 20 CL +/-5% QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact</p>		

	<p>avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
64	<p>BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		
65	<p>BOITE STOCKAGE POLY CARRE SERIE 11L,3L ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
66	<p>COUTEAU A DESOSSER</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
67	<p>COUTEAU A GENOISE, LAME DENTELEE / MANCHE (ABS) 3 RIVETS LONGUEUR 30 CM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
68	<p>COUTEAU A HUITRE MANCHE ABS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
69	<p>COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM +/-5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
70	<p>COUTEAU A POISSON DE CUISINE 30 CM± 5% MANCHE EN ELASTOMERE – PROPYLENE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
71	<p>COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM +/-5% DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS</p> <p>Marque:</p>		

	<p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
72	<p>COUTEAU GRAND PROFESSIONNEL DE CUISINE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
73	<p>COUTEAU ECAILLEUR</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
74	<p>COUTEAU ECONOME MANCHE MANCHE EN ABS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
75	<p>COUTEAU SCIE A PATISSERIE PROFESSIONNEL LAME INOX MACHE NOIRE A 03 RIVETS 40 CM± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
76	<p>FEUILLE A FENDRE EN INOX AVEC UNE MANCHE RIVETEE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
77	<p>CUILLERE A RAGOUT GRANDE CUISINE COTE INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
78	<p>CUILLERE PARISIENNE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
79	<p>CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>		

	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
80	<p>BASSINE RONDE PLASTIQUE BLANC ALIMENTAIRE SERIE 1L, 3L, 6L ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
81	<p>BOITE A EPICES PROFESSIONNELLE A COMPARTIMENTS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

82	<p>DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM \pm 5 % LONGUEUR</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
83	<p>DOUILLES EN POLYCARBONATE JEUX DE 24 PCS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
84	<p>ECUMETTES A FRITE ETAMEE 16CM ; 24 CM \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
85	<p>ECUMOIRE 20 CM EN INOX18/10 ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
86	<p>ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
87	<p>PALETTE COUDEE POUR GRILL LONG ENVIRON 20 CM ± 5 % ET MANCHE EN PLASTIQUE INOX EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>		

	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
88	<p>EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONOME GN 1/1 LONGUEUR 530CM/ LARGEUR 325 CM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
89	<p>BOITE DE CONSERVATION EN PLASTIQUE TRANSPARENT ALIMENTAIRE 4L H: 5CM ± 10 % ENVIRON AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

	<p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
90	<p>EMINCEUR 30 CM ± 5 %. EP 3MM. LAME INOX. MANCHE EN ABS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
91	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
92	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
93	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure, qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
94	<p>MIXEUR PLONGEUR MINI PROFESSIONNEL EN INOX AVEC BOCAL</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure, qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
95	<p>CHINOIX ETAMINE EN INOX DIAMETRE 20 CM ± 5 %</p> <p>Marque:</p>		

	<p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
96	<p>FAITOUT INOX DIAMETRE 40 ± 5% AU MINIMUM FOND RENFORCE AVEC COUVERCLE 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
97	<p>MARMITE A PRESSION EN INOX 6 LITRES ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
98	<p>COUSCOUSSIER INOX 6 LITRES ± 5%, COUVERCLE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
99	<p>FOUET A SAUCE 30CM ± 5% (MANCHE ISOLANT 230°C)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
100	<p>FOUET EN INOX A BLANC 40 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
101	<p>FOURCHETTE CHEF 2 DENTS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
102	<p>GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
103	<p>GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
104	<p>LOUCHE A SAUCE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
105	<p>MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
106	<p>MOULE A CAKE INOX 30 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
107	<p>MOULE INDIVIDUEL A CAKE INOX 10 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
108	<p>BALANCE ELECTRONIQUE 2G A 10 KG MINIMUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
109	<p>MOULE A STEAK HACHE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
110	<p>MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
111	<p>MOULIN A LEGUMES EN INOX 32CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>		

	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
112	<p>MOULIN A POIVRE EN BOIS ET ACIER VERNIS 22 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
113	<p>MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

114	<p>OUVRE BOITES MODEL DE TABLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
115	<p>PASSOIRE A 2 POIGN INOX X45 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
116	<p>BAIN MARIE EN INOX CONTENANCE 2L± 5% EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
117	<p>SAUTOIRE EN INOX EPAIS DIAMETRE 35 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
118	<p>PINCEAU PATISSIER PURE SOIE MANCHE EN POLYPRO 35 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
119	<p>PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
120	<p>PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
121	<p>PLANCHE A DECOUPER BLEU EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
122	<p>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10</p> <p>Marque:</p>		

	<p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
123	<p>PLAQUE A FOUR INOX 60*40 CM EN TÔLE NOIRE EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
124	<p>PLATEAU ROND EN INOX DIAM 30 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
125	<p>POCHES A DECORER ; 40 CM \pm 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
126	<p>POELES A CREPES ANTI ADHESIF: 18CM \pm 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
127	<p>POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
128	<p>POELE INOX 36 CM ± 5% FOND EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
129	<p>POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 5 % EN INOX ANTI-ADHERENT FOND EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
130	<p>MANDOLINE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>		

	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
131	<p>RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX , SERIE : 20CM/24CM/28CM ± 5 %</p> <p>Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
132	<p>ROULEAU A PATISSERIE NYLON Ø 45MM ± 5 %</p> <p>Marque: Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

133	<p>ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
134	<p>SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DIAM / CAPACITE 2L \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
135	<p>SERIE BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25 à 35 \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
136	<p>BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
137	<p>CHINOIS 18 à 26 EN INOX 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
138	<p>SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX LONGUEUR 40-50-60± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>		

	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
139	<p>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
140	<p>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

141	<p>TORCHON DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
142	<p>SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 40 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
143	<p>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
144	<p>SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
145	<p>SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 40 MM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
146	<p>TAMIS EN INOX 18/10-DIAM: 26 CM ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p>		

	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
147	<p>TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTI-ADHERENTE 60X40 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
148	<p>CERCLE TARTELETTE EN INOX RONDE UNI SANS FOND Ø70 MM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

149	<p>TERRINE RECTANGULAIRE TERRE RESISTANT ALLANT AU FOUR 200cl ± 5%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
150	<p>THERMOMETRE A SONDE ECRAN DIGITAL TEMP -20 A 200°C</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
151	<p>RAPE NOIX EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
152	<p>VIDE POMME PP:15 MM PM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
153	<p>ZESTEUR VERTICALE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
154	<p>CANNELEUR DROITIER</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
155	<p>RAVIER A GRATIN EN PORCELAINE BLANCHE 16 C ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
156	<p>ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
157	<p>ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
158	<p>ASSIETTE A ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, normes NSF International ou équivalent</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT Unique : MATERIEL DE CUISSON, FOURS, PETITS OUTILLAGES ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HTVA	Prix Total HTVA	TVA appliqué	Montant TTC
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ	U	1				
2	PLAQUE GRILLADE LISSE ET RAINURES A GAZ SUR PLACARD	U	1				
3	FRITEUSE 2 BACS A GAZ SUR PLACARD	U	1				
4	RESEAU ET INSTALLATION DU GAZ DE CUISSON	Ens	1				
5	HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE ADOSSEE	Ens	1				
6	APPAREIL A PANINI ELECTRIQUE	U	1				
7	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	1				
8	FOUR ELECTRIQUE FOUR COMBINE: FOUR PIZZA+ FOUR A CONVECTION	U	1				
9	BOUILLLOIRE ELECTRIQUE EN INOX	U	1				
10	MIXEUR DE BAR	U	2				
11	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL	U	2				
12	CUTTER DE TABLE	U	1				
13	BATTEUR ELECTRIQUE A MAIN	U	1				
14	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1				
15	CENTRIFUGEUSE EXTRACTEUR DE JUS	U	1				
16	TABLE EN INOX MOBILE	U	3				
17	TABLE ROULANTE DE SERVICE	U	1				
18	ECHELLE COULISSANTE A MAIN	U	1				
19	PETRIN A SPIRALE 20L	U	1				
20	LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL	U	1				
21	LAVE VERRES	U	1				

22	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	1		
23	EVIER 1 BAC AVEC MITIGEUR	U	1		
24	POUBELLE 120 LITRES	U	2		
25	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX	U	1		
26	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1		
27	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm	U	1		
28	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	1		
29	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	2		
30	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE CAPACITE 700 L	U	1		
31	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	1		
32	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1		
33	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE	U	1		
34	MACHINE A GLAÇONS	U	1		
35	GUERIDON DE RESTAURANT	U	1		
36	MOULIN A CAFE	U	1		
37	COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80		
38	FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80		
39	CUILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80		
40	COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	30		
41	FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	30		
42	CUILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50		
43	CUILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50		
44	CUILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50		
45	VERRE A EAU 25 CL QUALITE PREMIUM	U	120		
46	VERRE A EAU 30 CL QUALITE PREMIUM	U	120		
47	VERRE A JUS 33 CL QUALITE PREMIUM	U	120		
48	VERRE A SODA 33CL QUALITE PREMIUM	U	120		
49	VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL	U	120		

50	VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL	U	120			
51	RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm QUALITE PREMIUM	U	120			
52	ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM	U	120			
53	ASSIETTE D'ATTENTE (SOUS ASSIETTES) Ø220mm QUALITE PREMIUM	U	120			
54	ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM	U	80			
55	TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl QUALITE PREMIUM	U	48			
56	SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM	U	48			
57	TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL QUALITE PREMIUM	U	48			
58	SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM	U	48			
59	THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX	U	15			
60	THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 2 PAX	U	15			
61	SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL QUALITE PREMIUM	U	15			
62	MUGS BLANCHE 30 CL QUALITE PREMIUM	U	60			
63	COUPE DE GLACE 20 CL QUALITE PREMIUM	U	24			
64	BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM	U	30			
65	BOITE STOCKAGE POLY CARRE SERIE 11L,3L ± 10 %	U	5			
66	COUTEAU A DESOSSER	U	1			
67	COUTEAU A GENOISE, LAME DENTELEE / MANCHE (ABS) 3 RIVETS LONGUEUR 30 CM ± 10 %	U	1			
68	COUTEAU A HUITRE ABS	U	1			
69	COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM	U	2			
70	COUTEAU A POISSON DE CUISINE 30 CM± 10 % MANCHE EN ELASTOMERE – PROPYLENE	U	1			
71	COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS	U	4			
72	COUTEAU GRAND PROFESSIONNEL DE CUISINE	U	1			
73	COUTEAU ECAILLEUR	U	1			
74	COUTEAU ECONOMIE ABS	U	4			
75	COUTEAU SCIE A PATISSERIE PROFESSIONNEL LAME INOX MACHE NOIRE A 03 RIVETS 40 CM± 10 %	U	1			

76	FEUILLE A FENDRE EN INOX AVEC UNE MANCHE RIVETEE	U	1		
77	CUILLERE A RAGOUT GRANDE CUISINE COTE INOX	U	1		
78	CUILLERE PARISIENNE	U	2		
79	CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE	U	1		
80	BASSINE RONDE PLASTIQUE BLANC ALIMENTAIRE SERIE 1L, 3L, 6L ENVIRON	U	3		
81	BOITE A EPICES PROFESSIONNELLE A COMPARTIMENTS	U	2		
82	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR	U	1		
83	DOUILLES EN POLYCARBONATE JEUX DE 24 PCS	U	1		
84	ECUMETTES A FRITE ETAMEE 16CM ; 24 CM ± 10 %	U	1		
85	ECUMOIRE 20 CM EN INOX18/10 ± 10 %	U	1		
86	ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 10 %	U	2		
87	PALETTE COUDEE POUR GRILL LONG ENVIRON 20 CM ET MANCHE EN PLASTIQUE INOX EPAIS	U	2		
88	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONOME GN 1/1 LONGUEUR 530CM/ LARGEUR 325 CM ± 10 %	U	2		
89	BOITE DE CONSERVATION EN PLASTIQUE TRANSPARENT ALIAENTAIRE 4L H: 5CM ± 10 % ENVIRON AVEC COUVERCLE	U	10		
90	EMINCEUR 30 CM. EP 3MM. LAME INOX. MANCHE EN ABS	U	2		
91	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE	U	1		
92	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE	U	1		
93	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE	U	1		
94	MIXEUR PLONGEUR MINI PROFESSIONNEL EN INOX AVEC BOCAL	U	1		
95	CHINOIX ETAMINE EN INOX	U	1		
96	FAITOUT INOX DIAMETRE 40 AU MINIMUM FOND RENFORCE AVEC COUVERCLE 18/10	U	2		
97	MARMITE A PRESSION EN INOX 6 LITRES	U	1		
98	COUSCOUSSIER INOX 6 LITRES, COUVERCLE EN INOX	U	1		
99	FOUET A SAUCE 30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)	U	2		

100	FOUET EN INOX A BLANC 40 CM ± 10 %	U	2		
101	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS	U	1		
102	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %	U	2		
103	GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES	U	10		
104	LOUCHE A SAUCE	U	2		
105	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L	U	1		
106	MOULE A CAKE INOX 30 CM	U	5		
107	MOULE INDIVIDUEL A CAKE INOX 10 CM ENVIRON	U	20		
108	BALANCE ELECTRONIQUE 2G A 10 KG MINIMUM	U	1		
109	MOULE A STEAK HACHE EN INOX	U	1		
110	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %	U	24		
111	MOULIN A LEGUMES EN INOX 32CM	U	1		
112	MOULIN A POIVRE EN BOIS ET ACIER VERNIS 22 CM/5	U	2		
113	MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM	U	2		
114	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	U	1		
115	PASSOIRE A 2 POIGN INOX X45 ± 10 %	U	2		
116	BAIN MARIE EN INOX CONTENANCE 2L EN INOX	U	3		
117	SAUTOIRE EN INOX EPAIS ENVIRON 35 CM DIAM	U	4		
118	PINCEAU PATISSIER PURE SOIE MANCHE EN POLYPRO 35 CM	U	2		
119	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM	U	3		
120	PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM	U	1		
121	PLANCHE A DECOUPER BLEU EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM	U	1		
122	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	8		
123	PLAQUE A FOUR INOX 60*40 CM EN TÔLE NOIRE EPAIS	U	4		
124	PLAT ROND EN INOX DIAM 30 ± 10 %	U	8		
125	POCHES A DECORER ; 40 CM	U	2		
126	POELES A CREPES ANTI ADHESIF: 18CM	U	2		

127	POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %	U	2		
128	POELE INOX 36 CM 10% FOND EPAIS	U	3		
129	POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTI-ADHERENT FOND EPAIS	U	2		
130	MANDOLINE EN INOX	U	2		
131	RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX , SERIE : 20CM/24CM/28CM	U	1		
132	ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %	U	2		
133	ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %	U	1		
134	SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DIAM / CAPACITE 2L ENVIRON	U	8		
135	SERIE BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25 à 35 MINIMUM	U	2		
136	BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE	U	1		
137	CHINOIS 18 à 26 EN INOX 18/10 ± 5 %	U	1		
138	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX LONGUEUR 40-50-60± 10 %	U	2		
139	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	3		
140	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10	U	2		
141	TORCHON DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE	U	10		
142	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 40 CM	U	6		
143	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	2		
144	SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM	U	1		
145	SPATULE MARYSE EN CAOITCHOUIC DE 40 MM ± 10 %	U	2		
146	TAMIS EN INOX 18/10-DIAM: 26 CM	U	1		
147	TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTI-ADHERENTE 60X40 CM	U	3		
148	CERCLE TARTELETTE EN INOX RONDE UNI SANS FOND Ø70 MM ± 5 %	U	50		
149	TERRINE RECTANGULAIRE TERRE RESISTANT ALLANT AU FOUR 20 CM ENVIRON	U	5		
150	THERMOMETRE A SONDE ECRAN DIGITAL TEMP -20 A 200°C	U	1		
151	RAPE NOIX EN INOX	U	1		
152	VIDE POMME PP:15 MM PM	U	1		

153	ZESTEUR VERTICALE	U	1	
154	CANNELEUR DROITIER	U	1	
155	RAVIER A GRATIN EN PORCELAINE BLANCHE 16 C ENVIRON	U	10	
156	ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM	U	100	
157	ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM	U	100	
158	ASSIETTE A ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM	U	100	
Montant Total HT				
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

