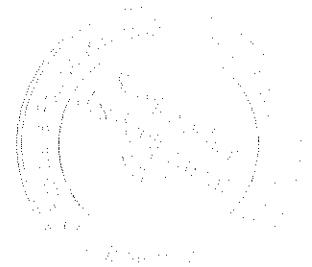


**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES  
(C. P. S.)**



## SOMMAIRE

---

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

**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES**

Marché n° ..... / 2025

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

Entre les soussignés :

d'une part : .....

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

Et,

D'autre part : .....

La société : .....

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

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

- Adresse du domicile élu : .....

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

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

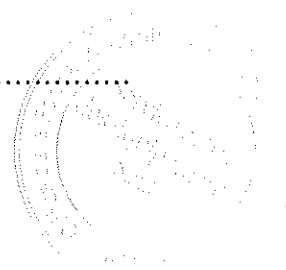
- Patente n° : .....

- N° d'identification fiscale

- n° de l'Identifiant 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 objet l'acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine destinée au CFMHT AL HANK, répartie en lot suivant :

- Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de Restaurant
- Lot 2 : PETITS MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE
- Lot 3 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE
- Lot 4 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

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

### **ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU 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- Les prospectus, notices et autres documents techniques ;
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016).

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

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

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

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



- L'arrêté du ministre délégué 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 relatives aux marchés publics
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

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

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

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes.

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

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

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

#### **ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES.**

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

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

##### **Délai d'exécution :**

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

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

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

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

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

##### **Pénalités de retard :**

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

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

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

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

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

- Lot N° 1 : Cinq mille Dirhams (5000,00DH)
- Lot N° 2 : Neuf cents Dirhams (900,00DH)
- Lot N° 3 : Deux milles Dirhams (2.000,00 DH)
- Lot N° 4 : Dix-huit milles Dirhams (18 000,00 DH)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°12 : GARANTIE.**

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

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

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

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

### **ARTICLE N°13 : RETENUE DE GARANTIE.**

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

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

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

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

### **ARTICLE N°14 : DELAI DE GARANTIE.**

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

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

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

### **ARTICLE N°15 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.**

#### **2- Réception provisoire**

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

#### **2- Réception définitive :**

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°16 : 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°17 : 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 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°18 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.**

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

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

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

#### **ARTICLE N°19 : BREVETS.**

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

## **ARTICLE N°20 : SOUS-TRAITANCE.**

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

Il doit communiquer au Maître d'Ouvrage :

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

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

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

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	4,11,15,16 et 17
Lot 2	1 et 12
Lot 3	7,et 13
Lot 4	81 et 151

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

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

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

## **ARTICLE N°21 : 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°22 : 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°23 : 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°24 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.**

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

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.**

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

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

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiaire 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 N°29 : RESILIATION DU MARCHE.**

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

**ARTICLE N°30 : MESURES COERCITIVES.**

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



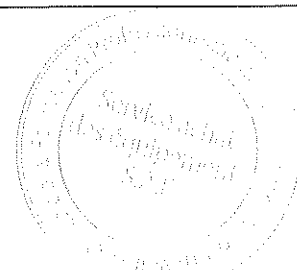


## **CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :**

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

### **Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de Restaurant**

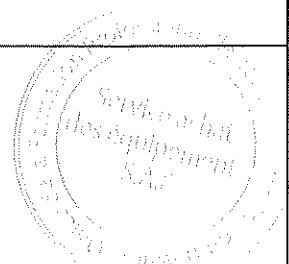
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Chambre construit en Acier inoxydable 304.  Équipé de :  6 niveaux de puissance en minimum  Diamètre plateau 24 cm minimum  Capacité 20 l minimum.  Puissance restituée 900 W minimum  230 V   50 Hz  Minuterie jusqu'à : 30 minute(s)  Éclairage intérieure  Nombre de Magnétron : 1 en minimum  Programmeur mécanique  Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
2	<p><b>PLAQUE À INDUCTION</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b>  La plaque électrique à induction 2 feux indépendant  Avec un affichage numérique.  La plaque avec verre céramique.  Les 2 feux indépendants de 55 à 240 W minimum.  Gestion automatique de voltage en fonction de besoin.  Produit très sécurisée.  Points forts :  <b>Caractéristiques :</b></p>



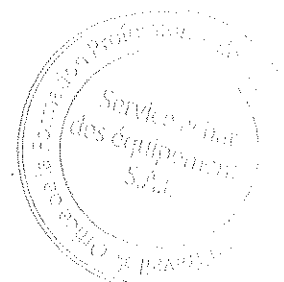
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Puissance (en W) : 3400 W minimum  Nombre de niveaux (par/feu) : 6  Nombre de feux : 2  Dimensions : 36.5 x 58 x 5 cm +/-10%  Tension (V) : 230 V-50 HZ</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
3	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Capacité du Blender : 1,20 litres minimum  Bol gradué 1,20 litres minimum.  Alimentation 220 V Fréquence 50 Hz  2 vitesses minimum pour une maîtrise facile de la préparation.  Couteaux résistants en acier inoxydable 304.  Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.  Moteur protégé et sécurisé.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
4	<p><b>MIXEUR PLONGEANT :</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Moteur 600 watt minimum puissant pour mixer différents ingrédients.  Poignée ergonomique  Facile à utiliser  Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Bouton pression  Lame en acier inoxydable 304  Longueur du cordon électrique : 120 CM minimum  Accessoires intégrés : 1 shaker/gobelet, 1 mixeur-plongeur, 1 batteur, 1 broyeur universel  Alimentation monophasée 220 V/50HZ  <b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF International ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
5	<p><b>CENTRIFUGEUSE VERTICALE :</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b></p> <p>Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 680 W minimum</li> <li>• Voltage : 230 V-50HZ</li> <li>• Débit : jusqu'à 110 litres par h</li> <li>• Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum</li> <li>• Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10%</li> <li>• collecteur de pulpe de 6 litres minimum</li> <li>• Panier en inox amovible.</li> <li>• Moteur silencieux</li> </ul> <p>Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.,  Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).</p>

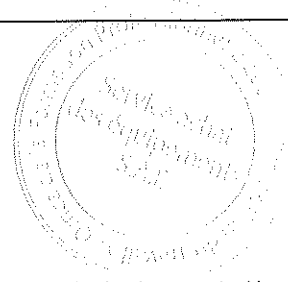
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
6	<p><b>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Coupe légumes avec cutter  Construction en acier inoxydable 304  Bloc moteur en acier inoxydable  Tête en aluminium universelle.  Cuve en inox avec couvercle en polycarbonate.  Cutter :  Capacité : 5 litres minimum  Avec Variateur de vitesse.  Système d'inclinaison amélioré.  Tableau de commande électronique étanche.  Production : 100 Kg à 450 Kg/heurs +/-10%  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Puissance totale : 1400 W minimum  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.  Coupe légume avec cuve en acier inoxydable  Fonctionnement silencieux  Livré complet avec ces accessoires en inox qualité alimentaire :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm  rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base.  Manuel d'installation et d'entretien  <b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
7	<p><b>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  une machine à café semi-automatique.  Machine à café semi-automatique de haute gamme  Entretien facile et un accès immédiat à tous les composants  Corps de la machine à café est en acier inoxydable  design moderne et dynamique  <b>Caractéristiques :</b>  • Machine à café semi-automatique à débit libre,2 groupes.</p>



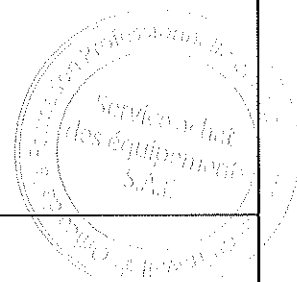
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe intégrée</li> <li>• chauffage électrique</li> <li>• Manomètre du contrôle pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe.</li> <li>• 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur</li> <li>• Thermostat de sécurité</li> <li>• Remplissage automatique</li> <li>• Contrôle du dysfonctionnement</li> <li>• Carrosserie en acier inox</li> <li>• Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum</li> <li>• Chaudière de : <b>6 litres minimum</b></li> <li>• Alimentation électrique : <b>220V/50HZ</b></li> <li>• Puissance électrique : 2Kw minimum</li> <li>• Tube vapeur et tête vaporisant tout inox</li> </ul> <p><b>Accessoires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1 porte-filtre + filtre 1 tasse</li> <li>-2 portes-filtre + filtres 2 tasses</li> <li>-1 tuyau de purge pour évacuation</li> <li>-1 tuyau de raccordement au réseau d'eau</li> <li>-1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café</li> <li>-1 Tasseur</li> <li>- mini-vannes d'isolement.</li> <li>- Table Support munis de pieds réglables en hauteur.</li> <li>-Bac de vidange en inox.</li> </ul> <p>Manuel d'installation et d'entretien  <b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.          Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
8	<p><b>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>une machine à café suivant les caractéristiques:          compatible avec les dosettes Nespresso ou équivalent disponible sur le marché.          l'éjection des capsules semi-automatique.          Adaptée à une utilisation intensive.</p> <p><b>Caractéristique technique:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'à 35 cafés / jour minimum</li> </ul>



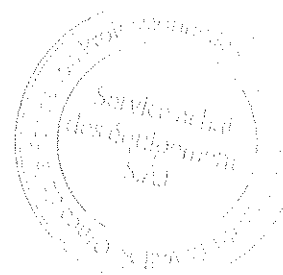
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réservoirs 3.8 L + /- 10%</li> <li>• écran digital</li> <li>• bac à capsules</li> <li>• différents types de boissons à base de café : cappuccino, expresso, macchiato, latte, café allongé....</li> <li>• Réservoir d'eau transparent facile à remplir</li> <li>• Contrôle de niveau d'eau</li> <li>• Bac à capsules : 35</li> <li>• Puissance : 1200 W minimum</li> <li>• Alimentation : 230 V/50HZ</li> </ul> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
9	<p><b>MOULIN A CAFE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Contenance de la trémie : 02 Kg +/-10%,</p> <p>Puissance : 300 W minimum</p> <p>Corps en fonderie d'aluminium</p> <p>Moulin silencieux</p> <p>Réglage facile de la dose, entre 5g et 10g, par un simple ajustement de la molette.</p> <p>Doseur : à remplissage automatique</p> <p>Protection contre la surchauffe</p> <p>Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
10	<b>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</b> À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Capacités 1000 litres +/-10% Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs, Résistant aux UV Résistant aux variations de température. Roues à bandage caoutchouc. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.
11	<b>APPAREIL SOUS VIDE</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum Pression de vide (maximale) : 2 mbar Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V-50HZ Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur un kite des sacs sous-vide de 100 unités
12	<b>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. Tuyau en acier inox. Entonnoirs multi Dimensions. Capacité : 5 kg minimum Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
13	<b>CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V-50HZ Capacité : 6 paniers à œufs Thermostat de régulation, Limiteur de température bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange

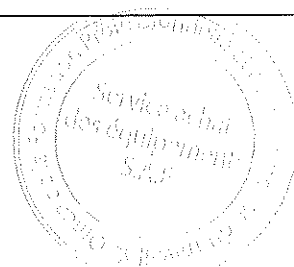


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
14	<p><b>CUISEUR A RIZ 8L</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b>  Boîtier en inox  Puissance : 1.90 KW minimum  Alimentation : 220 V-50HZ  Contenance : 8L  Permet de cuire et de maintenir au chaud près.  Casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur  Revêtement anti-adhésif  <b>Livré avec :</b>  1 gobelet mesureur  1 cuillère à riz  1 cuillère mélangeuse  1 Tapis en silicone</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
15	<p><b>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b>  Fumoir rectangulaire tout inox.  Dimensions (LxHxP): <b>500x 1000x400 +/-10%</b>  Hauteur utile : <b>700 mm +/-10%</b>  Poids à vide : <b>21 Kg minimal</b>  Alimentation 220 V-50HZ  Porte battante isolé à double paroi.  Poignet  Tige à suspendre réglable  Bac de récupération des graisses  Tiroir à sciure de bois  Clapet de ventilation  Tirette de ventilation  Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir.  <b>Livré avec :</b>  03 grilles en acier inoxydable pour le fumage  05 crochets en S,  un sac de sciure de 1 kg.</p>

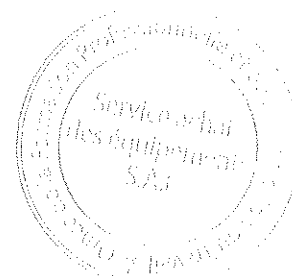




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>01 Allume-sciure Socle en inox avec étagère basse. Gaine d'extraction et accessoires.</p>
16	<p><b>MACHINE A GLACONS</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b></p> <p>Turbine à glace verticale automatique à poser, d'une production horaire 10 litres/h +/- 10%, Condenseur à air Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure +/- 10%, Simple utilisation Capacité de mélange minimum est de 1 litre Niveau sonore inférieur à 60 à 70 dB Capacité 10 litres/h +/- 10%, Tension 220 v-50HZ Puissance 1,1 kw minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
17	<p><b>CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX :</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b></p> <p>Construite tout en inox de qualité, Robuste et puissante Avec 3 niveaux et Pour bacs GN 1/1 et 600 x 400. Système de refroidissement/surgélation rapide Refroidit 9 kg au cycle de +95°C à +2°C en 90 min / congèle 5 kg de 95°C à -18°C en 250 min <u>environ</u>. Pour refroidissement et de surgélation des produits.</p> <p><b><u>Caractéristiques techniques :</u></b></p> <p>Construit en inox 304 AISI Norme HACCP Arrière et dessous en galvanisé Porte avec poignée</p>

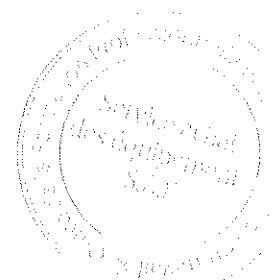


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>           Joints de porte magnétiques            Système de blocage de porte à 90°            Avec sonde de température à cœur            Réfrigération ventilée            Dégivrage automatique par gaz chaud            À poser avec roulette            Thermostat digital et écran digital            Plusieurs cycles de programmes            Réfrigérant : R-290, R134A, R600 ou similaire.            Réfrigération : Ventilée            Capacité de refroidissement (Kg) : 10 kg + /-10%            Capacité de surgélation (Kg) : 5 kg + /-10%            Dimension (LxP xH) : <b>750 x 800 x 550 minimum</b>            Puissance électrique 1000 w minimum            Alimentation électrique 220 V/50HZ         </p> <p> <b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b>            Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)         </p>



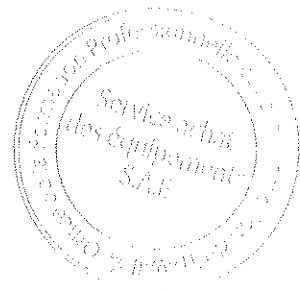
## Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE
1	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	3
2	PLAQUE A INDUCTION PORTABLE	U	3
3	BLENDER ELECTRIQUE	U	6
4	MIXEUR PLONGEANT	U	2
5	CENTRIFUGEUSE VERICALE	U	1
6	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	3
7	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1
8	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1
9	MOULIN A CAFE	U	1
10	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	2
11	APPAREIL SOUS VIDE	U	1
12	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1
13	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	U	2
14	CUISEUR A RIZ 8L	U	1
15	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT	U	1
16	MACHINE A GLACONS	U	1
17	CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX	U	1

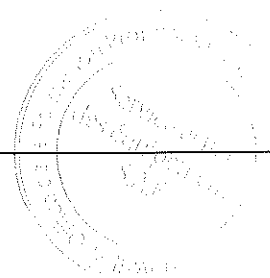


## LOT N° 2 : PETITS MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Surface de travail en inox,  Facile à utiliser, adopté une feuille silicone antiadhésive changeable.  Emetteur céramique  Système de régler la hauteur en tenant compte de la chaleur souhaitée  2 lampes très résistant de 500 W minimum  Dimensions : 460 x 330 mm minimum  Tension : 220 V-50HZ</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
2	<p><b>BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Portée de 10 KG +/-10%  Précision à 2 grammes  Tension 220 v - 50 Hz  Fabriquée en acier inoxydable,  Avec écran LCD rétro-éclairé  Avec batterie au lithium intégrée  Avec câble de charge  Données en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml),  Facile à utiliser,  Arrêt de l'appareil automatique,  Fonction tare.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
3	<p><b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Débit minimum : 250g/min +/-10%,  Puissance minimale : 60 watts +/-10%,</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Alimentation : 220/50 Hz- Godet 700 ml Piston Inox Livré avec : 2 buses 1 jet rond 1 Jet plat
4	<b>AEROGRAPHE STYLO &amp; COMPRESSEUR BASSE PRESSION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
5	<b>GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
6	<b>GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence</b> Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne
7	<b>THERMOMETRE A SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
8	<b>SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
9	<b>FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
10	<b>CHALUMEAU PROFESSIONNEL</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste (1850°C) Allumage automatique avec verrouillage de sécurité Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

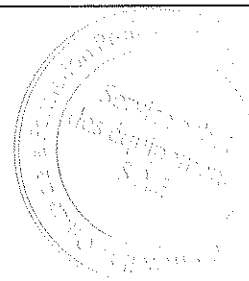


23

45

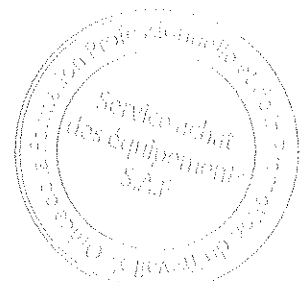
42

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
11	<b>CISEAUX POUR SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin Manche laquée noire
12	<b>PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W minimal Charge minimal 8 KG GN1/1 240 V monophasé
13	<b>DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux minimum Dispositif de régulation et contrôle. Système de sécurité en cas de surcharge (arrêt automatique) Sans flamme Plage de température entre : 50 à 500 °C Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Puissance :1500 W minimal - 220V 50Hz. Livré avec 3 embouts.



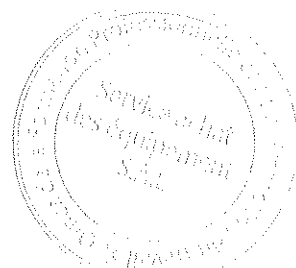
## Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE
1	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U	1
2	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	5
3	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	U	1
4	AEROGAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	U	1
5	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	U	12
6	GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX	U	12
7	THERMOMETRE A SUCRE	U	6
8	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	U	6
9	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	U	4
10	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	2
11	CISEAUX POUR SUCRE	U	6
12	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	U	2
13	DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE	U	2



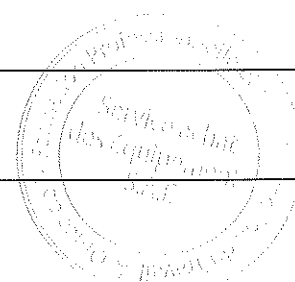
## Lot 3 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<b>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes
2	<b>CHARIOT A LINGE PROPRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum 4 portes permettant un accès des 2 côtés 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée
3	<b>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum</li> <li>• Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli</li> <li>• 4 roulettes dont 2 avec freins</li> <li>• Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> <li>• Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable</li> <li>• AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.</li> <li>• Avec renfort inférieur</li> </ul> En dessous : <ul style="list-style-type: none"> <li>• un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1</li> <li>• une étagère basse</li> </ul> • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
4	<b>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE</b> Étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, Les supports adoptés réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation. <b>2 étagères de Dimensions 1000x 350</b> en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.
5	<b>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Légèreté et rigidité pour un transport sans effort. Maniabilité pour des manœuvres en toute facilité grâce aux roues pivotantes. Fiabilité et sécurité de la marchandise transportée grâce à des rebords bloc-charges.





Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dimensions : 600 x 400 mm</li> </ul>
6	<b>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
7	<b>CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>  <b>Dimensions : 1550x500x1000 minimum</b> Chariot complet pour répondre aux tâches quotidiennes de femme de chambre (type 8 à 12 chambres). Construction en tube d'acier ou aluminium. Compose de : 1 caisson de linge propre de 3 niveaux de rangement. 1 bac produit d'accueil avec séparateurs réglables. 1 support sac à linge sale relevable. 1 sac à linge sale 1 support sac à déchets relevable 4 roulettes de protection en caoutchouc 2 avec frein.
8	<b>RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE</b>
9	<b>RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</b> Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum
10	<b>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</b> Monture bois - douille vis
11	<b>SEAU LAVEUR BLEUE</b> Capacité : 14 litres minimum Antibactérien couleur bleu
12	<b>SEAU LAVEUR ROUGE</b> Capacité : 14 litres minimum Antibactérien couleur rouge
13	<b>ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS</b> En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions $\pm 10\%$ : L 950 x P 500 x H 1 800



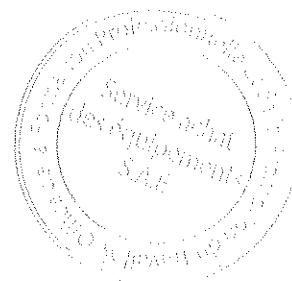
3)

48

12

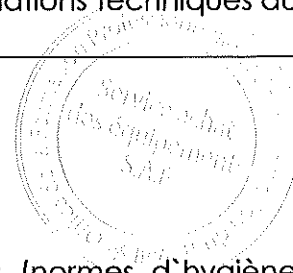
## Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE
1	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	1
2	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	1
3	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	10
4	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	2
5	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	2
6	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	U	1
7	CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE	U	1
8	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE	U	10
9	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	10
10	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	10
11	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	U	12
12	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	U	12
13	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	1



## Lot N° 4 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>Aiguille à Brider en Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
2	<p><b>1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLLOIRE, 02 tasses</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
3	<p><b>AIGUILLE A LARDER</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
4	<p><b>Aplatisseur Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
5	<p><b>Araignée acier inoxydable DIAM 12mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
6	<p><b>Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
7	<p><b>Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p>

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

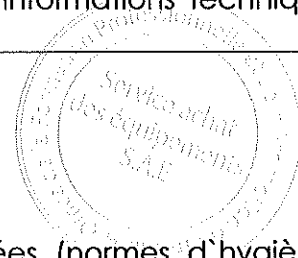
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
14	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
15	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
16	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
17	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
18	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée. DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
19	<p><b>ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>



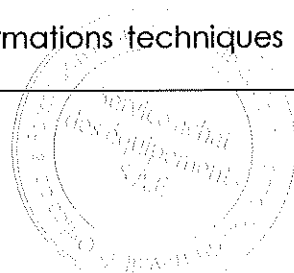
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
20	<p>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



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

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

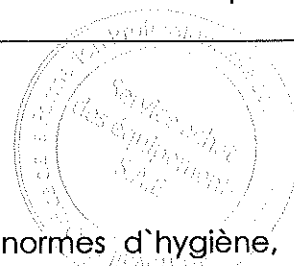
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
30	<p><b>Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
31	<p><b>Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
32	<p><b>Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
33	<p><b>Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
34	<p><b>Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
35	<p><b>Bac gastronome Inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
36	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
37	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L</b> <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
38	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
39	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

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

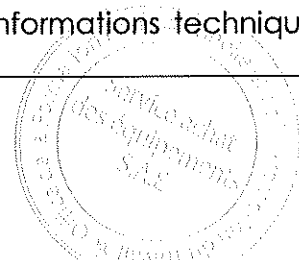


37

48

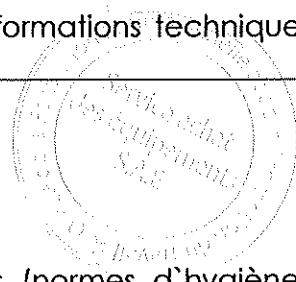
12

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

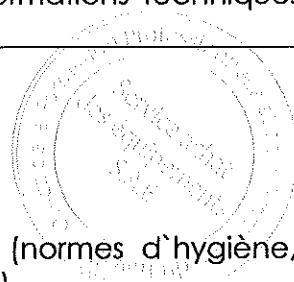




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
46	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.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



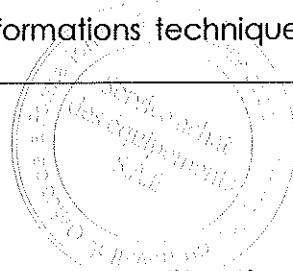
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
49	<p><b>BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
50	<p><b>BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
51	<p><b>BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
52	<p><b>BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
56	<p><b>BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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><b>Beurrer 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
58	<p><b>Biberon à décorer 140ml</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

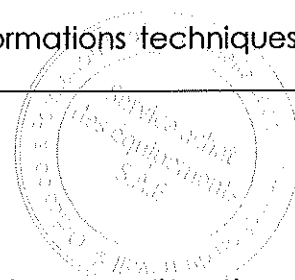
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
59	<p><b>BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
60	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
61	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
62	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
63	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
64	<p><b>BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
65	<p><b>Boî à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

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

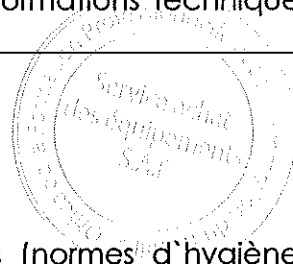
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
69	<p><b>Brosse Pâtissier à Dorer en Sole (315mm) ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
70	<p><b>Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
71	<p><b>Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>





Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
72	<p><b>CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
73	<p><b>CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
74	<p><b>Carafe à décanter évasée en verre</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
75	<p><b>Carafe à eau base carrée en verre 110 cl</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
76	<p><b>Carafe à jus sans couvercle 0.5 L <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
77	<p><b>Carafe à jus avec couvercle 1L <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
78	<p><b>Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>



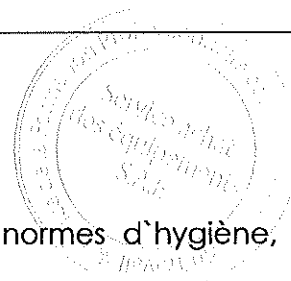
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
79	<p><b>Casse homard</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
80	<p><b>Casse noix</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
81	<p><b>CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
82	<p><b>Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
83	<p><b>Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
84	<p><b>Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
88	<p><b>Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
89	<p><b>Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
90	<p><b>Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
91	<p><b>Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
92	<p><b>Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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><b>Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
94	<p><b>CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

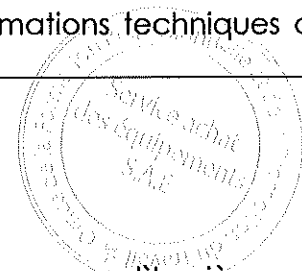


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
95	<p><b>CISEAUX CUISNE INOX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
96	<p><b>Ciseaux à grappe</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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><b>Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

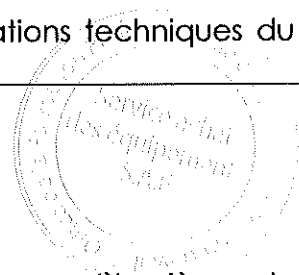


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
98	<p><b>Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm <math>\pm</math> 10 % Diam inox 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
99	<p><b>Cône en inox pour croquebouches Ø 275 mm et hauteur de 450 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
100	<p><b>Coquetier en inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

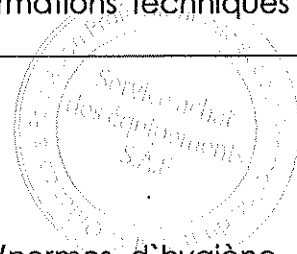
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
101	<p><b>Coquilleur a Beurre PP</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
102	<p><b>Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
103	<p><b>CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
104	<p><b>Corne 134x94 mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
105	<p><b>COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
106	<p><b>Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
107	<p><b>Coupe Œufs en Tranches Fils Inox</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>



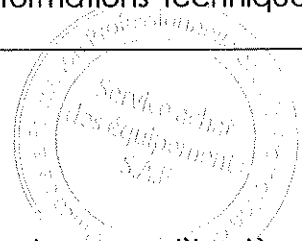
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
108	<p><b>Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
109	<p><b>Coupe pâte/Ronde, rigide Exoglass stérilisable</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
110	<p><b>Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
111	<p><b>COUPERET 600GR BONNE CUISINE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
112	<p><b>Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
113	<p><b>Couteau à désosser</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
114	<p><b>COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
115	<p><b>Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
116	<p><b>COUTEAU À FROMAGE PATE DURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
117	<p><b>COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p>

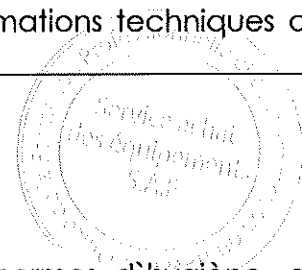
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines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



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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
124	<p><b>Couteau batte manche palissandre lame 33 cm <math>\pm</math> 10 %- épaisseur 3 mm <math>\pm</math> 5 % -largeur 4 cm <math>\pm</math> 5 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
125	<p><b>Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
126	<p><b>Couteau professionnel de cuisine</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



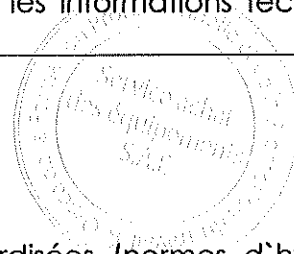
45

47

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
127	<p><b>Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
128	<p><b>COUTEAU ECAILLEUR</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
129	<p><b>COUTEAU ECONOME ABS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
130	<p><b>Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
134	<p><b>Couteau franchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
135	<p><b>Couteaux sommelier</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
136	<p><b>CREMIERS : 15CL - 30CL <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
147	<p><b>CUVETTE CARRE 32X32</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
148	<p><b>Darriole inox Ø de 55 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
149	<p><b>DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

3

45

47



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
150	<p><b>DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
151	<p><b>Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
152	<p><b>Distributeur papier alu / film inox 45 cm <math>\pm</math> 5 % longueur</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
153	<p><b>DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
154	<p><b>Douilles en polycarbonate 24 Pcs</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
155	<p><b>ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
156	<p><b>Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
157	<p><b>Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
158	<p><b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN <math>\frac{1}{2}</math> longueur 325 cm /largeur 265 cm <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
159	<p><b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
166	<p><b>Entonnoir 12.5cm F 18 JTS <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
167	<p><b>Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
168	<p><b>EPROUVETTE POUR PESE-SIROP</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
169	<p><b>ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
170	<p><b>FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
171	<p><b>Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
172	<p><b>Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
173	<p><b>Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
174	<p><b>Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
175	<p><b>FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtellier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>



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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
182	<p><b>Fourchette de service Pour buffet en Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
183	<p><b>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôteller QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
184	<p><b>FUSIL AIGUSEUR ROND : SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
185	<p><b>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L 43cm ITTO</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
186	<p><b>GODET À COUVERTS POLYETH</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
187	<p><b>Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
188	<p><b>GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
189	<p><b>Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
190	<p><b>Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
191	<p><b>Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
192	<p><b>Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
193	<p><b>Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
194	<p><b>Louche à sauce</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
195	<p><b>Louche de service en inox (2.5 mm)</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
196	<p><b>LOUCHE INOX SERIE : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
197	<p><b>Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L 44cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
198	<p><b>MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
199	<p><b>Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox <math>\pm 10 \%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
200	<p><b>Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox <math>\pm 10 \%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
201	<p><b>Milasson en Inox rond uni de <math>\varnothing 60 \text{ mm} \pm 10 \%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
202	<p><b>Millasson Ø de 22 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
203	<p><b>Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
204	<p><b>Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
205	<p><b>Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
206	<p><b>Moule à cake droit en inox 250x80 minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
207	<p><b>Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof 8.5cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
208	<p><b>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
209	<p><b>Moule à cake Inox 18%- 30 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
210	<p><b>Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
211	<p><b>Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
212	<p><b>Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
213	<p><b>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
214	<p><b>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
215	<p><b>Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
216	<p><b>Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
217	<p><b>Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
221	<p><b>MOULE A STEAK</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
222	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
223	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
224	<p><b>Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>




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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
228	<p><b>Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
229	<p><b>MOULE ETAIN KOUGLOPEF</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
230	<p><b>MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
231	<p><b>MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
232	<p><b>MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
233	<p><b>Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

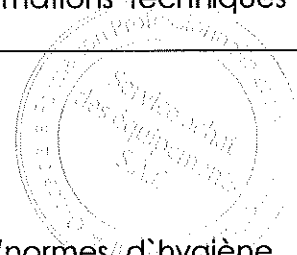
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
234	<p><b>Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
235	<p><b>Moulin à légumes en inox 32cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
236	<p><b>Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
237	<p><b>Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
238	<p><b>MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
239	<p><b>Moutardier en verre</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
240	<p><b>OUVRE BOITES MODEL DE TABLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
241	<p><b>Panier à ménage (5pièces) en verre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
242	<p><b>Panier à pain en inox</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
243	<p><b>Panier à vin verseur en osier</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
244	<p><b>Panière à pain en inox 25x18cm ovale <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
245	<p><b>Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
246	<p><b>PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
247	<p><b>Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
248	<p><b>Passoire conique 30 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre avec anse</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
249	<p><b>PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



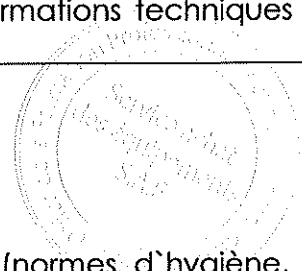
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
250	<p><b>Peigne de Décoration Set de 7 pièces</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact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



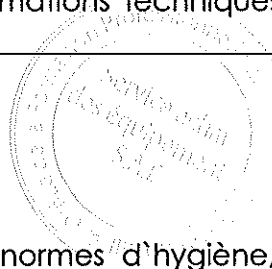
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
257	<p><b>Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
258	<p><b>Pelle Triangle en Inox à Manche Noir</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
259	<p><b>Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

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

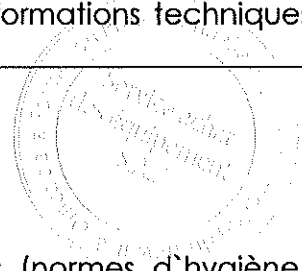


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
263	<p><b>PIERRE A AGUISER MOYEN 460</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
264	<p><b>PINCE A ARETES INOX</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
265	<p><b>Pince à Décor</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
266	<p><b>Pince à escargot</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
267	<p><b>PINCE À GATEAU</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
268	<p><b>Pince à Homard/noix</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
269	<p><b>PINCE À HORS D'ŒUVRES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
270	<p><b>Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
271	<p><b>Pince pâte de 100 mm en inox</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
272	<p><b>Pince/Ciseaux Multi Usages en inox</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
273	<p><b>Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
274	<p><b>Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ;45cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
275	<p><b>Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
276	<p><b>Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
277	<p><b>PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
278	<p><b>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
279	<p><b>Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>



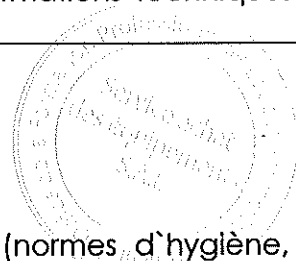
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
283	<p><b>Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
284	<p><b>Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
285	<p><b>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
286	<p><b>PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
287	<p><b>Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
288	<p><b>Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
293	<p><b>Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
294	<p><b>PLATEAU LIMONADIER</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
295	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/1 APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>



3

48

112

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
296	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/2 APS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
297	<p><b>Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
298	<p><b>Plateau rond antidérapant 0,35 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
299	<p><b>POCHES EN PERLON, Série : 34 CM ,50cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
300	<p><b>Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
301	<p><b>POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

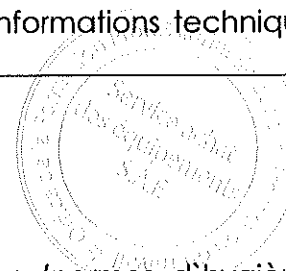
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
302	<p><b>POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
303	<p><b>Poêle à Paella 24cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
304	<p><b>POELES A SUCRE CUIVRE, Série : 1,8L ; 2,5L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
305	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
306	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
307	<p><b>Poêle Choc junior Anti-adhésive Ø 32cm. H4.4 cm Ep :3.3</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
308	<p><b>Poêle de flambage ronde en cuivre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
312	<p><b>Poire à Jus</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
313	<p><b>Poissonnière en Inox 50cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
314	<p><b>Pomme noisette ovale cannelée PP</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

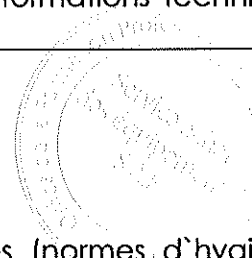


4/5

ly

112

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



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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
325	<p><b>Racloir à billot</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
326	<p><b>Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes 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>
327	<p><b>Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
328	<p><b>Ramequin en verre Lyon 8.5cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
329	<p><b>Râpe 6 faces en Inox h(24cm)</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
330	<p><b>Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
331	<p><b>Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
332	<p><b>ASSIETTE EN ARDOISE RECTANGULAR 30X27CM</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
333	<p><b>ASSIETTE EN ARDOISE RECTANGULAR MM 30X20CM</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
334	<p><b>REGLÉ EGALISATRICE PLASTIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
335	<p><b>REGLE GRADUEE FLEXIBLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
336	<p><b>Rince doigts</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
337	<p><b>Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
338	<p><b>Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
339	<p><b>Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
340	<p><b>ROULEAU MULTICOUPE UNI 5 ROUL</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
341	<p><b>Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur <math>\pm 10\%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
342	<p><b>Roulette à pâte de 100 mm en inox <math>\pm 10\%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
343	<p><b>Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
344	<p><b>Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
345	<p><b>Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS*</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
346	<p><b>Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS*</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
347	<p><b>Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
348	<p><b>Salière et poivrière en verre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
349	<p><b>SAUCIERE - 25CL</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
350	<p><b>SAUCIER EN PORC EN PATE QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

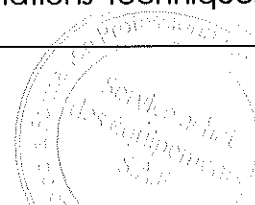
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
351	<p><b>Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
354	<p><b>Sceaux à vin</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
355	<p><b>Scie Boucherie en Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
356	<p><b>SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
357	<p><b>SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>



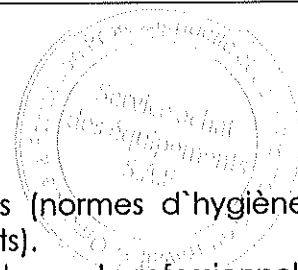
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
358	<p><b>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
359	<p><b>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
360	<p><b>SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
361	<p><b>Seringue pour cuisine</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
362	<p><b>SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELE/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
363	<p><b>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
364	<p><b>SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
365	<p><b>Shaker en Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
366	<p><b>Siphon à crème en Inox 0.5 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

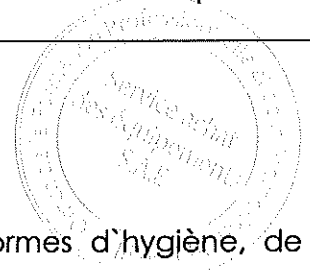
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
367	<p><b>Souffle à sucre 340 mm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
371	<p><b>Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
372	<p><b>Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
373	<p><b>Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
374	<p><b>Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
375	<p><b>Spatule en silicone 25 cm ; 35cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
376	<p><b>SPATULES FIBRE, Série : 25 cm ;30cm ;40cm ;50cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
377	<p><b>Spatule flexible de 180 mm minimum droite <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
378	<p><b>Spatule flexible droite inox de 300 mm <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
379	<p><b>SPATULE INOX 10X38 CM ; 12x38 CM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



3

48

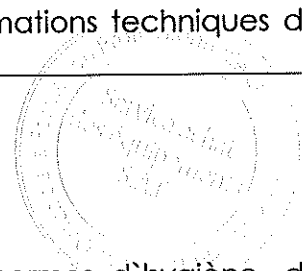
DE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
380	<p><b>SPATULES INOX COURBEE Série : 22 cm ; 25 cm ;30 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
381	<p><b>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
382	<p><b>Spatule longue coudée manche solide 20cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
383	<p><b>Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

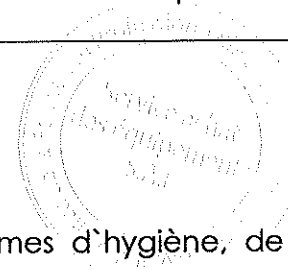


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
384	<p><b>Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène lame inox <math>\pm 10\%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
385	<p><b>Spatule en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C)</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
386	<p><b>Sucrier argenté sans couvercle</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

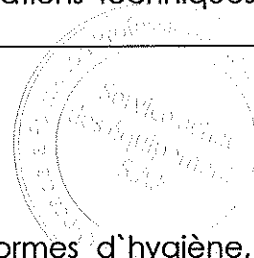
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
387	<p><b>Sucrier avec couvercle En Inox</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
388	<p><b>SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
389	<p><b>Support Buffet 55.5 x 19 cm APS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
390	<p><b>Support Menu à Pince 30 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
391	<p><b>Support rotatif pour décoration Gâteau</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
392	<p><b>Support Buffet 39x39 cm APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

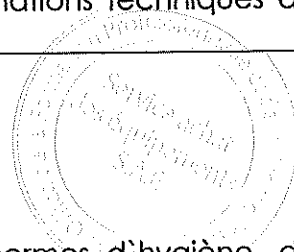


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
393	<p><b>TABLIER BOUCHER METAL</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
394	<p><b>Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
395	<p><b>TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
396	<p><b>Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
397	<p><b>Tapis à décor relief Arabesque</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
398	<p><b>Tapis à décor relief Coffee</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
399	<p><b>Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
403	<p><b>Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
404	<p><b>Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
405	<p><b>Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
406	<p><b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
407	<p><b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
408	<p><b>Thermomètre Infrarouge</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
409	<p><b>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
410	<p><b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
411	<p><b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
412	<p><b>Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

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

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

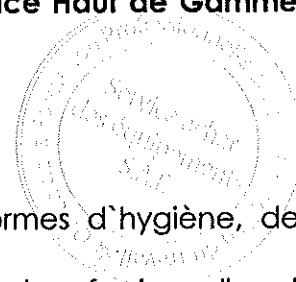
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
419	<p><b>Verre à bière « flûte » "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
420	<p><b>Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
421	<p><b>Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
422	<p><b>Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
423	<p><b>Verre a eau verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
424	<p><b>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
425	<p><b>Verre à Irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
426	<p><b>Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtellier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
427	<p><b>Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtellier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
428	<p><b>Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtellier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
429	<p><b>Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
430	<p><b>Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
431	<p><b>Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
432	<p><b>Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôteller QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
433	<p><b>Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôteller QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
434	<p><b>Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôteller QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité.  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>





## Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE CFMHT AL HANK
1	Aiguille à Brider en Inox	U	5
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLLOIRE , 02 tasses	U	8
3	AIGUILLE A LARDER	U	5
4	Aplatisseur Inox	U	2
5	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	U	10
6	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360
7	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
8	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
9	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
10	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
11	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
12	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
13	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
14	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360
15	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée. DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
19	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
20	ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU	U	2
21	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC	U	5
22	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC	U	5
23	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC	U	5

24	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC	U	5
25	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC	U	5
26	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC	U	5
27	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC	U	5
28	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC	U	5
29	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC	U	5
30	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC	U	5
31	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC	U	5
32	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC	U	5
33	Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L	U	5
34	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC	U	5
35	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	U	5
36	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	U	5
37	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	U	5
38	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	U	5
39	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	U	5
40	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	U	5
41	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	U	5
42	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	U	5
43	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6	U	5
44	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4	U	5
45	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	U	5
46	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	U	5
47	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	U	5
48	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	U	5
49	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	U	6
50	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	U	6
51	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	U	6
52	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	U	6
53	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	U	6
54	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène	U	2
55	Batte Côtelette en Inox	U	2
56	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	U	10
57	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	100
58	Biberon à décorer 140ml	U	10

59	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY	U	2
60	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %	U	2
61	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	U	2
62	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	U	2
63	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	U	2
64	BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %	U	120
65	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	U	120
66	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L ± 5 %	U	6
67	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L ± 5 %	U	6
68	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L ± 5 %	U	6
69	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	U	4
70	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	2
71	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %	U	6
72	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %	U	6
73	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %	U	6
74	Carafe à décanter évasée en verre	U	24
75	Carafe à eau base carrée en verre 110 cl	U	24
76	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %	U	24
77	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	U	24
78	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %	U	10
79	Casse homard	U	2
80	Casse noix	U	2
81	CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %	U	1
82	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	45
83	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	5
84	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	5
85	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé	U	5
86	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé	U	5
87	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10
88	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	10
89	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %	U	10
90	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	U	10
91	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 %	U	2
92	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %	U	12
93	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »	U	12

94	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %	U	8
95	CISEAUX CUISNE INOX	U	6
96	Ciseaux à grappe	U	6
97	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	20
98	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	20
99	Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %	U	4
100	Coquetier en inox	U	48
101	Coquilleur a Beurre PP	U	10
102	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	U	20
103	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET	U	10
104	Corne 134x94 mm	U	10
105	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
106	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
107	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	U	5
108	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	U	5
109	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	U	10
110	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%	U	48
111	COUPERET 600GR BONNE CUISINE	U	1
112	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
113	Couteau à désosser	U	12
114	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
115	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360
116	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE	U	4
117	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE	U	4
118	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %	U	10
119	COUTEAU A HUITRE ABS	U	6
120	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	4
121	Couteau à poisson cuisine 30 cm ± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	12
122	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
123	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
124	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 %	U	12
125	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	15
126	Couteau professionnel de cuisine	U	24

127	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360
128	COUTEAU ECAILLEUR	U	12
129	COUTEAU ECONOME ABS	U	12
130	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM $\pm$ 10 %	U	2
131	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	6
132	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
133	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	4
134	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	4
135	Couteaux sommelier	U	20
136	CREMIERS: 15CL - 30CL $\pm$ 10 %	U	10
137	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
138	Cuillère à Dessert en Inox 3mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
139	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
140	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
141	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX	U	12
142	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm $\pm$ 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
143	Cuillère d'Amour PP	U	6
144	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	6
145	Cuillère Portionneuse de Glace	U	6
146	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
147	CUVETTE CARRE 32X32	U	4
148	Darriole inox $\varnothing$ de 55 mm minimum	U	10
149	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU	U	6
150	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm $\pm$ 10 %	U	4
151	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	1
152	Distributeur papier alu / film inox 45 cm $\pm$ 5 % longueur	U	4
153	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	U	4
154	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	2
155	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm $\pm$ 10 %	U	2
156	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 $\pm$ 10 %	U	5
157	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) $\pm$ 10 %	U	5
158	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm $\pm$ 10 %	U	2

159	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm $\pm$ 10 %	U	2
160	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	U	2
161	Eminceur 30cm ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS	U	2
162	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	U	2
163	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	U	2
164	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	U	2
165	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	U	2
166	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS $\pm$ 10 %	U	2
167	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm$ 10 %	U	2
168	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	U	2
169	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	U	12
170	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	2
171	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm$ 10 %	U	15
172	Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)	U	6
173	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* $\pm$ 10 %	U	6
174	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** $\pm$ 10 %	U	6
175	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm $\pm$ 10 % Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
176	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360
177	Fourchette à escargot	U	36
178	Fourchette à huitres	U	36
179	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	144
180	Fourchette 2 dents	U	6
181	Fourchette chef 2 dents	U	6
182	Fourchette de service Pour buffet en Inox	U	48
183	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
184	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM $\pm$ 10 %	U	6
185	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO	U	6
186	GODET À COUVERTS POLYETH	U	10
187	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire	U	2
188	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM $\pm$ 10 %	U	6
189	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	U	10
190	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm $\pm$ 10 %	U	24
191	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	U	2
192	Légumière ronde en inox Diam 30 $\pm$ 10 %	U	12

193	Légumière ovale en inox L 40/20 $\pm$ 10 %	U	12
194	Louche à sauce	U	12
195	Louche de service en inox (2.5 mm)	U	12
196	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L	U	2
197	Lyre Génoise en Acier chromé(5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L 44 cm $\pm$ 10 %	U	2
198	MESURE GRADUÉE SUR PIED INOX 1L	U	10
199	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox $\pm$ 10 %	U	12
200	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox $\pm$ 10 %	U	12
201	Milasson en inox rond uni de $\varnothing$ 60 mm $\pm$ 10 %	U	12
202	Milasson $\varnothing$ de 22 cm $\pm$ 10 %	U	12
203	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm$ 10 %	U	2
204	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 180 mm minimum	U	6
205	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 90 mm $\pm$ 5 %	U	6
206	Moule à cake droit en inox 250x80 mm minimum	U	6
207	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof 8.5 cm $\pm$ 10 %	U	2
208	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	U	6
209	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	U	2
210	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm $\pm$ 10 %	U	6
211	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés $\varnothing$ de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	U	6
212	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle $\varnothing$ de 160 mm minimum	U	6
213	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm $\pm$ 10 %	U	2
214	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12 cm minimum	U	6
215	Moule à manquer fer blanc rond uni $\varnothing$ de 180 mm, Hauteur 5 cm $\pm$ 10 %	U	6
216	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1 cm $\pm$ 10 %	U	6
217	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	U	6
218	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm $\pm$ 10 %	U	6
219	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc $\varnothing$ 40 mm $\pm$ 10 %	U	6
220	Moule à savarin en fer blanc $\varnothing$ de 220 mm Hauteur 5 cm $\pm$ 10 %	U	4
221	MOULE A STEAK	U	4
222	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM $\pm$ 10 %	U	12
223	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM $\pm$ 10 %	U	12
224	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm$ 10 %	U	12
225	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur (100x89) mm	U	6

226	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm $\pm$ 10 %	U	10
227	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)(175 x 275) mm Hauteur 24 mm $\pm$ 10 %	U	10
228	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) $\pm$ 10 %	U	10
229	MOULE ETAIN KOUGLOPEF	U	4
230	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6	U	2
231	MOULE INOX DARIOLE 0,05L $\pm$ 10 %	U	2
232	MOULE INOX DARIOLE 0,07L $\pm$ 10 %	U	2
233	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm$ 10 %	U	4
234	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)	U	2
235	Moulin à légumes en inox 32cm	U	6
236	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	U	24
237	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	U	40
238	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE	U	4
239	Moutardier en verre	U	24
240	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	U	2
241	Panier à ménage (5pièces) en verre	U	25
242	Panier à pain en inox	U	36
243	Panier à vin verseur en osier	U	1
244	Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm$ 10 %	U	48
245	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	U	4
246	PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM $\pm$ 10 %	U	1
247	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm $\pm$ 10 %	U	2
248	Passoire conique 30 cm $\pm$ 10 % de diamètre avec anse	U	2
249	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM	U	2
250	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	U	4
251	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm $\pm$ 10 %	U	6
252	PELLE à FOUR INOX PERFO	U	2
253	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND	U	2
254	PELLE À HORS D'ŒUVRES	U	4
255	Pelle à pâtisserie en inox	U	4
256	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm $\pm$ 10 %	U	6
257	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm $\pm$ 10 %	U	6
258	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	6
259	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	2



260	PETIT SEAU À GLAÇONS	U	4
261	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	6
262	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	6
263	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	2
264	PINCE A ARETES INOX	U	3
265	Pince à Décor	U	3
266	Pince à escargot	U	3
267	PINCE À GATEAU	U	3
268	Pince à Homard/noix	U	3
269	PINCE À HORS D'ŒUVRES	U	3
270	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm	U	8
271	Pince pâte de 100 mm en inox	U	8
272	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	8
273	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	6
274	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	U	4
275	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester $\pm 10 \%$	U	12
276	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	12
277	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS	U	10
278	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8
279	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8
280	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	2
281	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	1
282	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8
283	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8
284	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	0
285	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	8
286	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM	U	10
287	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm	U	4
288	Plat rond en inox Diam 30 $\pm 10 \%$	U	24
289	Plat ovale en inox L 60/20 $\pm 10 \%$	U	24
290	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	2
291	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	10
292	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	U	2
293	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm $\pm 10 \%$	U	6

294	PLATEAU LIMONADIER	U	6
295	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS	U	6
296	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS	U	6
297	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm $\pm$ 10 % de diamètre	U	6
298	Plateau rond antidérapant 0,35 cm $\pm$ 10 % de diamètre	U	6
299	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm	U	12
300	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	U	12
301	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH	U	2
302	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm	U	1
303	Poêle à Paella 24cm	U	6
304	POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L	U	1
305	Poêle ANTIADHESIF à crêpe $\varnothing$ 240 mm $\pm$ 10 %	U	4
306	Poêle ANTIADHESIF à omelette $\varnothing$ 220 mm $\pm$ 10 %	U	4
307	Poêle Choc junior anti-adh .o32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de	U	2
308	Poêle de flambage ronde en cuivre	U	2
309	Poêle de flambage ovale en cuivre	U	2
310	POELE INOX 36 CM 10%	U	3
311	POELE OVALE A POISSON diam 36cm $\pm$ 10 % en inox anti-adhérent	U	3
312	Poire à Jus	U	6
313	Poissonnière en Inox 50cm	U	2
314	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	2
315	Porte Adition en Inox	U	10
316	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	U	20
317	Pot à café 0.5L avec couvercle	U	10
318	Pot à lait 0.5L avec couvercle	U	10
319	Pot à lait 1 L	U	10
320	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS	U	4
321	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS	U	4
322	Présentoir Buffet h: 12cm APS*	U	5
323	Présentoir Buffet h: 8cm APS*	U	5
324	Racle tout nylon 120X95 mm $\pm$ 10 %	U	10
325	Racloir à billot	U	1
326	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm $\pm$ 10 %	U	4
327	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	U	24
328	Ramequin en verre «Lyon "" :8.5cm	U	96

329	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	U	2
330	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	4
331	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1	U	4
332	ASSIETTE EN ARDOISE RECTANGULAR 30X27CM	U	12
333	ASSIETTE EN ARDOISE RECTANGULAR MM 30X20CM	U	12
334	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE	U	6
335	REGLE GRADUEE FLEXIBLE	U	6
336	Rince doigts	U	24
337	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	U	2
338	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	U	3
339	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	6
340	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5 ROUL	U	3
341	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	U	6
342	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	U	3
343	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	U	2
344	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*	U	24
345	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS*	U	24
346	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS*	U	24
347	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	24
348	Salière et poivrière en verre	U	48
349	SAUCIERE - 25CL	U	24
350	SAUCIER EN PORC EN PATE QUALITE SUPERIEURE	U	24
351	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml	U	12
352	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12
353	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	U	12
354	Sceaux à vin	U	3
355	Scie Boucherie en Inox-	U	1
356	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	U	1
357	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %	U	1
358	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	1
359	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	U	1
360	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	U	1
361	Seringue pour cuisine	U	6
362	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE	U	1

363	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	100
364	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	200
365	Shaker en inox	U	4
366	Siphon à crème en Inox 0.5 L	U	2
367	Souffle à sucre 340 mm $\pm$ 10 %	U	3
368	Soupière 320 cl en Porcelaine	U	6
369	Soupière en inox avec couvercle	U	24
370	Soupière en inox sans couvercle	U	24
371	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm	U	6
372	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	48
373	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	24
374	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	U	12
375	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	U	12
376	SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	U	6
377	Spatule flexible de 180 mm minimum droite $\pm$ 10 %	U	8
378	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm$ 10 %	U	8
379	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	U	10
380	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	U	6
381	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	6
382	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	6
383	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm$ 10 %	U	12
384	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox $\pm$ 10 %	U	10
385	Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C)	U	8
386	Sucrier argenté sans couvercle	U	24
387	Sucrier avec couvercle En inox	U	20
388	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE	U	24
389	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS	U	4
390	Support Menu à Pince 30 cm	U	20
391	Support rotatif pour décoration Gâteau	U	2
392	Support Buffet 39x39 cm APS	U	6
393	TABLIER BOUCHER METAL	U	1
394	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm	U	3
395	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM	U	3
396	Tamis tout inox $\varnothing$ de 350 maille de 25 mm	U	6
397	Tapis à décor relief Arabesque	U	4

398	Tapis à décor relief Coffee	U	4
399	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm	U	6
400	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm	U	6
401	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	U	50
402	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %	U	50
403	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	110
404	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	110
405	Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm	U	2
406	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	U	10
407	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	U	10
408	Thermomètre Infrarouge	U	2
409	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	4
410	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	U	15
411	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	U	24
412	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	U	4
413	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
414	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
415	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72
416	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
417	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
418	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
419	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
420	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72
421	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
422	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
423	Verre a eau verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	170
424	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	170
425	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
426	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
427	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
428	Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
429	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48

430	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
431	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
432	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
433	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
434	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	<p> <b>Directeur de l'Approvisionnement Et de la Logistique</b>  Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique  Abdelhak AOURAGH </p>

