**.ROYAUME DU MAROC**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel**

**D’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 160/ 2020**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l’OFPPT, répartie en lot suivants :   * Lot N° 1 : Matériel de cuisson , Fours et Petit matériel de cuisine * Lot N° 2 : Equipements frigorifiques * Lot N° 3 : Equipements Hôtel pédagogique |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

**Objet du marché** : Acquisition, installation et mise en service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l’OFPPT, répartie en lot suivants :

Lot N° : …………………………………………………………

Passé en application de l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l’article 17 et alinéa 3 paragraphe 3 de l'article 17, relatif aux marchés publics de l’Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

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

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

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

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

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**Objet du marché**: Acquisition, installation et mise en service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l’OFPPT, répartie en lot suivants :

Lot N° : ……………………………………………………………….

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

2- que je remplie les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l’office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;

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

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

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

24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

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

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

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

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

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

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

9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.

10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l’article 142 du Règlement des Marchés de l’OFPPT, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

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

Signature et cachet du concurrent

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

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

**Annexe :**

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

**N°1,2 et 3**

* Lot N° 1 : Matériel de cuisson , Fours et Petit matériel de cuisine

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • En acier inox AISI 304  • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Raccordement (Mise) à la terre  Bruleurs  • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum  • Bruleurs en fonte, couronne simple et double  • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  • Grilles en fonte  Four à gaz :  • Puissance : 6 Kw minimum  • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1  • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable.  • Socle en acier inoxydable  • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche.  • Convection naturelle type à circulation  • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V  •Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique)  • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1 |  |  |
| **2** | **SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • En acier inox AISI 304  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Raccordement (mise) à la terre  • Capacité : 33 dm3 minimum  • Gaz Propane  • Puissance : 20 KW minimum  • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes  • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V  • veilleuse de sécurité  • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve  • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d’acier inoxydable minimum  • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d’épaisseur minimum  • Bec verseur  • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d’épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l’ouverture en toutes positions  • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,  • Alimentation en EF avec robinet |  |  |
| **3** | **PLAQUE GRILLADE–1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES**  **Marque :**  Référence :  Série 900  • En acier inox AISI 304  • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Raccordement à la terre  • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V  • Plaque lisse ½, nervure 1/2  en acier spécial,  • Puissance : 12 KW minimum  • surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d’évacuation supérieure à 15 mm  • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304  • Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limitateur de température  • Placard avec 2 portes |  |  |
| **4** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • En acier inox AISI 304  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Raccordement (Mise) à la terre  • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V  • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs  Caractéristique des bacs :  • Capacité (15+15) L minimum  • Allumage piézoélectrique  • Deux cuve à avec commandes séparées  • Cuve en V  • Température réglable jusqu’au 190°C max  • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle  • Dispositif de foisonnement de l’huile à la partie supérieure  • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum  • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention  • Robinets de vidange d’huile  • Placard avec 2 portes |  |  |
| **5** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • GN1 +1/3  • En acier inox AISI 304  • Puissance : 2.7+2.7 kw minimum  • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l’extérieur toute la surface de cuve  • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 v+N+T, 50 Hz  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304  • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer  • Robinet de chargement de l’eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.  • Robinet d’évacuation à bille positionné à l’intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique  • Placard avec 2 portes |  |  |
| **6** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE**  **Marque :**  **Référence :**  Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur.  Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins.  Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum  2 Portes ouvrante a la française  Dimensions : 400x1800x900  avec équipements des accessoires de gaz soit :  ·         Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d’arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement.  ·         Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 7 détendeurs – 7 vannes d’arrêt – 7 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement |  |  |
| **7** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE**  **Marque :**  **Référence :**  Description de la hotte  • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum  • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales  • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.  • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte  • Système d’éclairage de la hotte d’extraction  Description de Caisse d’extraction :  • Installation sur la terrasse ;  • Fabrication en tôle galvanisée ;  • Isolation thermo-acoustique ;  • Ouvertures latérales interchangeables ;  • Protection par disjoncteur ;  • Commande à doubles vitesses ;  Accessoires nécessaires par hotte :  - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm  - Coudes, couronnes de fixation nécessaires  - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds  Travaux d’installation et de branchement électrique de l’éclairage et le caisson d’extraction avec commandes.  Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.  Y compris toutes suggestions selon les règles de l’art  Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm  Caisson d’extraction : AT 18/18 Minimum  Nbre de filtres 8  Nbre éclairage : 4 |  |  |
| **8** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  En acier inox AISI 304  Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum  Puissance : 3 Kw minimum, réglable  plafond amovible,  descente manuelle  Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz |  |  |
| **9** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS**  · Dimensions : 400X400 mm  · En inox AISI 304,  · avec panier à déchets  · sortie verticale avec bonde siphoïde Norme CEE. |  |  |
| **10** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS**  · Dimensions : 800X400 mm  · En inox AISI 304  · avec panier à déchets  · sortie verticale avec bonde siphoïde Norme CEE. |  |  |
| **11** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE**  **Marque :**  **Référence :**  Longueur du tube de plongée : 500mm minimum  avec variateur de vitesse  Puissance : 650 W minimum  Vitesse 2000 tr/min minimum  Alimentation monophasée 220 V+T |  |  |
| **12** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES**  05 Niveaux GN 1/1 minimum  Construction en acier inox.  •Poignée pour ouverture à droite ou à gauche.  •Commandes électronique  •Système d’évacuation rapide de l’humidité  •Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).  •Éclairage de la chambre de cuisson.  •Refroidissement rapide à porte ouverte  •Puissance électrique 7 KW minimum  •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz  MODES DE CUISSON  •Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %  •Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée)  •Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %  MODES DE FONCTIONNEMENT  •Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles.  ÉQUIPEMENTS DE SECURITE  •Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.  •Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.  •Relais thermique de sécurité du moteur.  •Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.  ACCESSOIRES STANDARD :   * sonde au cœur, * système de lavage automatique * Adoucisseur * Supports munis de pieds avec porte-plaques gn 1/1 incorporé et   hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs |  |  |
| **13** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES :**  05 Niveaux 60\*40 minimum  Construction en acier inox.  • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,  • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air  • Poignée pour ouverture  • Commandes électronique  • Système d’évacuation rapide de l’humidité  • Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).  • Éclairage de la chambre de cuisson.  • Refroidissement rapide à porte ouverte  Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie  Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz  Puissance électrique 7 KW maximum  CHAUFFAGE ELECTRIQUE  • Chauffage de la chambre de cuisson l’aide de résistances électriques blindées  MODES DE CUISSON  • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée)  • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %  MODES DE FONCTIONNEMENT  • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles.  ÉQUIPEMENTS DE SECURITE  • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.  • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.  • Relais thermique de sécurité du moteur.  • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.  ACCESSOIRES STANDARDS :   * Supports munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé * Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs |  |  |
| **14** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX**  **Marque :**  **Référence :**  4 niveaux de 4 plaques de 600\*400  Bouches levantes  Habillage tout en ixox,.  Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min.  Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance  Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique.  Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson.  Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défournement.  Monté sur étuve chauffante en inox de même – piètement réglable.  Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N  Puissance 10 Kw minimum  Arrivée d’eau  Evacuation trop plein des buées 3/8’’ |  |  |
| **15** | **ARMOIRE DE FERMENTATION**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité minimale : 16 plaques de 60 x 40 cm  Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum  Température régulée de -10/+35°C  Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde électronique  humidité avec apport d’eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche Espace entre les  Construction métallique anticorrosion  Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage  Puissance : 2,5 KW minimum  Alimentation Mono 220V - 50 Hz |  |  |
| **16** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  02 groupes avec adoucisseur  Dimensions minimum : H x P x L :430 x 530x650 mm  Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum  Capacité électrique : 2,9Kw mini  Arrêt écoulement : automatique  Eau chaude : 1 sortie  Vapeur : 2 sorties  Accessoire :  -1 porte-filtre + filtre 1 tasse  -2 portes-filtre + filtres 2 tasses  -1 tuyau de purge pour évacuation  -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème  -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café |  |  |
| **17** | **BALANCE PESE CARCASSE**  **Marque :**  **Référence :**  Portée : 300 Kg.  Cadran affichage électronique  Livré avec :  Plateau  crochet de pesage. |  |  |
| **18** | **TRANCHEUR**  **Marque :**  **Référence :**  en alliage aluminium anodisé inoxydable,  transmission par pignon,  Alimentation 220 V - 50 Hz  capacité de coupe 250 mm,  lame acier chromé,  Réglage d'épaisseur,  chariot démontable  Livré avec :  démonte lame,  aiguiseur, |  |  |
| **19** | **BLENDER ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Corps en abs avec variateur de vitesse  11000 a 18000 tpm  Capacité : 1,5 litres minimum |  |  |
| **20** | **PRESSE AGRUME CUVE**  **Marque :**  **Référence :**  en acier chromé avec levier  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Production de 10 litres/heure. |  |  |
| **21** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES**  **Marque :**  **Référence :**  En inox  capacité tubercules 10 kgs  Evacuation frontale,  sur piètement inox  avec bac récupération épluchures,  fonction : épluchage oignons, essuyage tubercules et essorage salade.  Alimentation électrique 220 V - 50 Hz,  Puissance 300 W  Plateau émerisé pour pommes de terre |  |  |
| **22** | **MOULIN A CAFE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 02 Kg,  Puissance : 356 W  Doseur : 600 g, Doses : 07 à 10 g |  |  |
| **23** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,**  **Marque :**  **Référence :**  CUTTER  cuve en inox ;  capacité : 6 litres,  Variateur de vitesse  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur  COUPE LEGUME TOUT INOX  Livré avec équipement :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4\*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm |  |  |
| **24** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Diamètre plateau 24,5 cm  Capacité 20 l minimum.  Puissance 700 watts minimum  Programmateur mécanique |  |  |
| **25** | **PERCOLATEUR**  **Marque :**  **Référence :**  En acier inoxydable  Capacité : 15 à 20 l  Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service  Avec indicateur de niveau  Puissance : 800 W minimum  Alimentation : 220 V – 50 Hz |  |  |
| **26** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.**  **Marque :**  **Référence :**  conforme aux normes CE  lame dentelé  moteur de 750W minimum,  Hauteur de coupe : 240 minimum  Bâti en aluminium,  Bloc moteur et plateau en inox  Alimentation : 220 V – 50 Hz |  |  |
| **27** | **Collecteur HACCP**  à couvercle  avec bac en plastique 150 litres |  |  |
| **28** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE**  1100 litres |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

* Lot N° 1 : Matériel de cuisson , Fours et Petit matériel de cuisine

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** | **12** |  |  |  |
| **2** | **SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE** | **04** |  |  |  |
| **3** | **PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES** | **04** |  |  |  |
| **4** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** | **04** |  |  |  |
| **5** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE** | **04** |  |  |  |
| **6** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** | **04** |  |  |  |
| **7** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE** | **04** |  |  |  |
| **8** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE** | **04** |  |  |  |
| **9** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm** | **24** |  |  |  |
| **10** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm** | **16** |  |  |  |
| **11** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** | **02** |  |  |  |
| **12** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** | **04** |  |  |  |
| **13** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE** | **02** |  |  |  |
| **14** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX** | **02** |  |  |  |
| **15** | **ARMOIRE DE FERMENTATION** | **02** |  |  |  |
| **16** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE** | **02** |  |  |  |
| **17** | **BALANCE PESE CARCASSE** | **02** |  |  |  |
| **18** | **TRANCHEUR** | **02** |  |  |  |
| **19** | **BLENDER ELECTRIQUE** | **12** |  |  |  |
| **20** | **PRESSE AGRUME CUVE** | **04** |  |  |  |
| **21** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES** | **04** |  |  |  |
| **22** | **MOULIN A CAFE** | **04** |  |  |  |
| **23** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** | **04** |  |  |  |
| **24** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** | **08** |  |  |  |
| **25** | **PERCOLATEUR** | **12** |  |  |  |
| **26** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.** | **02** |  |  |  |
| **27** | **Collecteur HACCP** | **40** |  |  |  |
| **28** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE** | **08** |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité minimale : 20 L/ H  Habillage en inox  moteur agitateur à lame raclante  extraction automatique  Alimentation monophasé 220 V - 50 Hz  Puissance : 2 kW minimum |  |  |
| **2** | **MACHINE A GLAÇONS**  **Marque :**  **Référence :**  Production : 25 Kg/24 h minimum  Bac de stockage : 6 Kg minimum.  Habillage en inox  Branchement en eau froide  Groupe compresseur hermétique tropicalisé  Puissance : 1/8 ch minimum.  Alimentation monophasée -: 220 V - 50 HZ |  |  |
| **3** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L**  **Marque :**  **Référence :**  Température de -18-20°C  capacité 700 L  Porte GN 2/1  Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur  Poignée non débordante,  Affichage de la température à l'extérieur,  arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte  Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent  Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304  Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte  Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable  Voyant de mise sous tension  Régulation électronique  Groupe compresseur tropicalisé  Evaporation automatique des eaux de dégivrage  Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage  Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz  Puissance groupe compresseur : 600 W minimum  Livrée avec :  3 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **4** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L**  **Marque :**  **Référence :**  Température de -2°+8° C  Capacité : 700 L - GN 2/1  Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur  Poignée non débordante,  Affichage de la température à l'extérieur,  arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte  Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent  Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304  Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte  Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable  Voyant de mise sous tension  Régulation électronique  Groupe compresseur tropicalisé  Evaporation automatique des eaux de dégivrage  Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage  Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz  Puissance groupe compresseur : 375 W minimum  Livrée avec :  3 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **5** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres**  **Marque :**  **Référence :**  Température de -2°+8° C  Capacité 1400 litres - GN 2/1  Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur  Poignée non débordante,  Affichage de la température à l'extérieur,  alarme porte ouverte,  alarme hausse anormale de la température,  arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte  Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte  Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable  Fermeture à clé sur chaque porte d’armoire frigorifique  Voyant de mise sous tension  Régulation électronique  Groupe compresseur tropicalisé  Evaporation automatique des eaux de dégivrage –  Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage  Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz  Puissance groupe compresseur : 560 W minimum  livrée avec :  3 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **6** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE**  **Marque :**  **Référence :**  Température de -2+8 C°  Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880  Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur  Dégivrage automatique de l'évaporateur  Evaporation automatique du condensat  Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)  Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm min  4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m.  4 pieds en inox réglables.  Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).  Portes avec poignée ergonomique réversibles  fermeture par joint magnétique "à pression"  Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble,  Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".  Alimentation électrique 220 V – 50 Hz  Puissance électrique : 360 w minimum |  |  |
| **7** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE**  **Marque :**  **Référence :**  Chambre modulaire  Dimensions ± 10 % : L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m  Cloisons isothermes toute hauteur  Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche  Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC  Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum).  Sol avec couverture inox antidérapante  Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur  Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant  Contrôle de la température par thermomètre digital s  Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température  Dégivrage automatique  Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage  Réseau PVC minimum  Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum  Alimentation Mono 220 V - 50 Hz  Fourni avec :  Rayonnage à 4 nivaux en aluminium ou propylène : Profondeur : 400 mm, Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum disposé sur les côtés intérieurs de la chambre |  |  |
| **8** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE**  **Marque :**  **Référence :**  Chambre modulaire  Dimensions extérieurs ± 10 % : L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m  Cloisons isothermes toute hauteur  Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche  Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)  Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm d’épaisseur minimum)  Sol avec couverture inox antidérapante  Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur  Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant  Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides  contacts secs pour report d’alarme par fiches embrochables  Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température  Dégivrage automatique  Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage  Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum  Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz  Fourni avec :  Rayonnage à 4 nivaux en alum ou propylaine, Profondeur : 400 mm Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum  Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE** | **U** | **02** |  |  |
| **2** | **MACHINE A GLAÇONS** | **U** | **02** |  |  |
| **3** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** | **U** | **10** |  |  |
| **4** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L** | **U** | **10** |  |  |
| **5** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres** | **U** | **04** |  |  |
| **6** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE** | **U** | **08** |  |  |
| **7** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** | **U** | **02** |  |  |
| **8** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE** | **U** | **02** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT N° 3: EQUIPEMENTS HOTEL PEDAGOGIQUE**

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT UNE PLACE**  **TETE DE LIT UNE PLACE :**  Tapissée avec similicuir, couleur au choix  Hauteur 1 m minimum  SOMMIER :  Dimensions : 2,00 x 0,9m minimum  Tapissée avec similicuir |  |  |
| **2** | **MATELAS A RESSORTS UNE PLACE Type Iris ou similaire :**  Dimensions : 1.90 x 0,90 m mini |  |  |
| **3** | **ALAISE MATELASSEE DOUBLEE :**  Pour lit une place |  |  |
| **4** | **PARURE LIT :**  1 Drap housse 2,00/2,40m  1 Drap plat 2,40/2,70m avec 1 logo OFPPT brodé en tissu percal 220 fils, 135g/m2  Taie d'oreiller en tissu percal 0.50/0.80m |  |  |
| **5** | **COUVERTURE POLAIRE :**  Dimensions : 202/2,40m  Couleur Ecrue |  |  |
| **6** | **COUVRE LIT MATELASSE EN TOILE IMPRIME :**  Dimensions : 2.90/2.5  Avec 03 coussins décoratifs |  |  |
| **7** | **DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :**  Dimensions : 0.6/1m |  |  |
| **8** | **DRESSING :**  Avec 02 portes  01 penderie, étagères en bois stratifié  Finition chaine nature  Dimensions : Largeur 1.72m, Hauteur 2.20 m, Profondeur 0.54m |  |  |
| **9** | **TABLE DE CHEVET :**  En contre plaque finition chaine  Avec 01 Petit tiroir |  |  |
| **10** | **PORTE VALISE :**  Dimensions minimum : 0.7 x0.4 m  En contre plaque finition chaine |  |  |
| **11** | **PARURE SERVIETTE DRAP DE BAIN :**  500 g/m2 mini  1 pièce 0.50x0.90 m mini  1 pièce 0.40x0.60 m mini |  |  |
| **12** | **LINGE DE BAIN :**  Serviette visage 500g / m2 mini : 0.90x0.50 m  Serviette Bidet 500 g / m2 mini : 0.30x0.30 m  Tapis de bain 800g / m2mini |  |  |
| **13** | **TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT 2 PLACES**  **TETE DE LIT 2 PLACES :**  -       Tapissée avec similicuir en similicuir  -       pour lit 1.60x2 m  **SOMMIER :**  -          Tapisse en similicuir  -          Dimensions : 1,60 x2m  -          Hauteur 1 m minimum |  |  |
| **14** | **MATELAS A RESSORTS DEUX PLACES Type Iris ou similaire :**  -          Dimensions : 1.60/2m  -          Hauteur : 0.21 minimum |  |  |
| **15** | **ALAISE MATELASSEE DOUBLEE POUR LIT 2 PLACES :** |  |  |
| **16** | **PARURE LIT 2 PLACES :**  -          Drap housse 2x2.40 m mini  -          1 Housse de couette 2.40x2.20 m mini en tissu percal 220 fils, 135g/m2 mini  -          Taie d’oreiller en tissu percal 0.50x0.85 m mini |  |  |
| **17** | **COUETTE :**  -          Microfibre  -          Dimensions : 2.20/2.40 m |  |  |
| **18** | **CHALE DE LIT :**  -          En toile imprimée  -          Toile unie 2.40/1.00 m |  |  |
| **19** | **TABLE DE CHEVET :**  -          Model pieds croises en CP finition chaine  -          Avec 01 tiroir |  |  |
| **20** | **PIED DE LIT :**  -          Croisé en contreplaque finition chaine  -          Dimensions : 1.50/0.40 m tapisse avec similicuir argente |  |  |
| **21** | **DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :**  -          Dimensions : 1.20/1.50 m en laine |  |  |
| **22** | **BLOC :**  -          Meuble TV  -          Console incorporée  -          Meuble réfrigérateur  -          En contreplaqué finition chaine clair |  |  |
| **23** | **DRESSING :**  -       Avec penderie, étagères en bois stratifié chaine clair  -       Dimensions : Largeur 2.20 m, Hauteur 2.20 m, Profondeur 0.65 m |  |  |
| **24** | **PORTE VALISE :**  -          Dimensions : 0.90/0.40 m CP chaine clair  -          En contre plaque finition chaine |  |  |
| **25** | **GRAND MIROIR :**  -          Encadrement en bois 0.50/1.80 m |  |  |
| **26** | **FAUTEUIL :**  -          Crapeau 1 place avec toile imprimée |  |  |
| **27** | **TABLE GUERIDON :**  -          En contreplaque finition chaine clair |  |  |
| **28** | **RIDEAUX EN TOILE IMPRIME POUR SUITE** |  |  |
| **29** | **SORTIES DE BAIN TISSU SERVIETTE BRODE LOGO** |  |  |
| **30** | **SERVIETTE VISAGE AVEC LOGO** |  |  |
| **31** | **SERVIETTE BIDET AVEC LOGO** |  |  |
| **32** | **TAPIS DE BAIN EN SERVIETTE AVEC LOGO** |  |  |
| **33** | **TV LED**  -          Type d'écran : LED  -          Taille de l'écran : 40 pouces  -          Alimentation 220 V – 50 HZ |  |  |
| **34** | **SMART TV**  -          45 Pouces minimum  -          Smart TV  -          Alimentation – 220 V – 50 hz |  |  |
| **35** | **SALON MAROCAIN :**  Banquettes marocaine traditionnelle avec support bois sculpté (15 ml)  Tissus couverture banquettes (15 ml)  01 table ronde marocaine avec bois sculpté  06 Cendriers  Rideaux salon (15 ml)  01 Tapis salon marocain  06 Poufs  01 Télévision UHD 4K 55 pouces |  |  |
| **36** | **SALON MODERNE :**  Salon moderne (15ml)  Table pour salon moderne (01)  Rideaux pour salon moderne (15ml)  06 Cendriers pour salon moderne  06 Poufs pour salon moderne  01 Télévision 55 POUCES  Salon moderne (15 ml)  01 Télévision UHD 4K 55 pouces |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 3: EQUIPEMENTS HOTEL PEDAGOGIQUE**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT UNE PLACE** | **U** | **10** |  |  |
| **2** | **MATELAS A RESSORTS UNE PLACE** | **U** | **10** |  |  |
| **3** | **ALAISE MATELASSEE DOUBLEE :** | **U** | **20** |  |  |
| **4** | **PARURE LIT :** | **U** | **20** |  |  |
| **5** | **COUVERTURE POLAIRE :** | **U** | **20** |  |  |
| **6** | **COUVRE LIT MATELASSE EN TOILE IMPRIME :** | **U** | **20** |  |  |
| **7** | **DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :** | **U** | **20** |  |  |
| **8** | **DRESSING :** | **U** | **10** |  |  |
| **9** | **TABLE DE CHEVET :** | **U** | **10** |  |  |
| **10** | **PORTE VALISE :** | **U** | **10** |  |  |
| **11** | **PARURE SERVIETTE DRAP DE BAIN :** | **U** | **10** |  |  |
| **12** | **LINGE DE BAIN :** | **U** | **20** |  |  |
| **13** | **TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT 2 PLACES** | **U** | **4** |  |  |
| **14** | **MATELAS A RESSORTS DEUX PLACES** | **U** | **4** |  |  |
| **15** | **ALAISE MATELASSEE DOUBLEE POUR LIT 2 PLACES :** | **U** | **8** |  |  |
| **16** | **PARURE LIT 2 PLACES :** | **U** | **8** |  |  |
| **17** | **COUETTE :** | **U** | **8** |  |  |
| **18** | **CHALE DE LIT :** | **U** | **8** |  |  |
| **19** | **TABLE DE CHEVET :** | **U** | **8** |  |  |
| **20** | **PIED DE LIT :** | **U** | **4** |  |  |
| **21** | **DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :** | **U** | **8** |  |  |
| **22** | **BLOC :** | **U** | **4** |  |  |
| **23** | **DRESSING :** | **U** | **4** |  |  |
| **24** | **PORTE VALISE :** | **U** | **4** |  |  |
| **25** | **GRAND MIROIR :** | **U** | **4** |  |  |
| **26** | **FAUTEUIL :** | **U** | **8** |  |  |
| **27** | **TABLE GUERIDON :** | **U** | **4** |  |  |
| **28** | **RIDEAUX EN TOILE IMPRIME POUR SUITE** | **U** | **4** |  |  |
| **29** | **SORTIES DE BAIN TISSU SERVIETTE BRODE LOGO** | **U** | **8** |  |  |
| **30** | **SERVIETTE VISAGE AVEC LOGO** | **U** | **16** |  |  |
| **31** | **SERVIETTE BIDET AVEC LOGO** | **U** | **16** |  |  |
| **32** | **TAPIS DE BAIN EN SERVIETTE AVEC LOGO** | **U** | **8** |  |  |
| **33** | **TV LED** | **U** | **10** |  |  |
| **34** | **SMART TV** | **U** | **5** |  |  |
| **35** | **SALON MAROCAIN :** | **U** | **2** |  |  |
| **36** | **SALON MODERNE :** | **U** | **2** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**