



Coopération Cameroun – Banque Islamique de Développement

Ministère des Enseignements Secondaires



PROJET DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE TECHNIQUE

Crédit CM-059

**PEST**

**APPEL D'OFFRES INTERNATIONAL OUVERT LIMITE AUX  
FOURNISSEURS RESSORTISSANTS DES PAYS MEMBRES DE  
LA BANQUE ISLAMIQUE DE DEVELOPPEMENT**

**N° 008/19/AOIO-PM/MINESEC-UGPEST/CIPM/2019 du 05 mars 2019**

<u>Pays</u>	REPUBLIQUE DU CAMEROUN
<u>Nom du projet :</u>	PROJET DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE TECHNIQUE (PEST)
<u>Autorité contractante :</u>	LE MINISTRE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRES
<u>Maître d'Ouvrage</u>	LE MINISTRE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRES
<u>Financement :</u>	* Banque Islamique de Développement (Crédit CM-059) - parties Hors Taxes et Hors Douanes. * République du Cameroun - partie droits de douane et TVA
<u>Titre des prestations à réaliser :</u>	

**Fourniture, installation, mise en service et formation des utilisateurs des équipements des filières d'Economie Sociale et Familiale en deux lots séparés au Lycée Technique de Maroua (lot 1) et au CETIC de Nsam à Yaoundé (lot 2).**

*Mars 2019*



Coopération  
REPUBLICQUE DU CAMEROUN – Banque Islamique de Développement

Ministère des Enseignements Secondaires

PROJET DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE TECHNIQUE

Crédit CM-059

**PEST**



AVIS SPECIFIQUE D'APPEL D'OFFRES INTERNATIONAL OUVERT LIMITE AUX FOURNISSEURS RESSORTISSANTS DES PAYS MEMBRES DE LA BANQUE ISLAMIQUE DE DEVELOPPEMENT

N° ...../AOIO-PM/MINESEC-UGPEST/CIPM/2019 DU ..... pour la Fourniture, l'installation, la mise en service et la formation des utilisateurs des équipements des filières d'Economie Sociale et Familiale en deux lots séparés du Lycée Technique de Maroua (Lot N°1) et du CETIC de Nsam à Yaoundé (Lot N°2).

AVIS SPECIFIQUE D'APPEL D'OFFRES N° ...../AOIO-PM/MINESEC-UGPEST/CIPM/2019 DU .....

**PAYS :** REPUBLIQUE DU CAMEROUN

**NOM DU PROJET :** PROJET DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE TECHNIQUE (PEST)

**SECTEUR :** EDUCATION

**BREVE DESCRIPTION DES MARCHANDISES:**

N° Lot	Libelle de prestation	Établissement	Ateliers
1	Fourniture, installation et mise en service et formation des utilisateurs des Équipements des filières d'Economie Sociale et Familiale.	Lycée Technique de Maroua	Atelier de Technique Culinaire
			Education Artistique et Décorative
			Salle Spécialisée des Travaux Pratiques d'Alimentation
			Salle Spécialisée puériculture et gerontologie
			Salle d'Aménagement et Hygiène de Milieu de Vie
			Boulangerie Pâtisserie
			Charcuterie
2	Fourniture, installation et mise en service et formation des utilisateurs des Équipements des filières d'Economie Sociale et Familiale.	CETIC de Nsam	Atelier de Technique Culinaire
			Education Artistique et Décorative
			Salle Spécialisée des Travaux Pratiques d'Alimentation
			Salle Spécialisée puériculture et

				gérontologie
				Salle d'Aménagement et Hygiène de Milieu de Vie
				Boulang�rie Pâtisserie
				Charcuterie
				Yaouterie

Mode de financement : Prêt (crédit **CM-059**)

Financement : **BID** crédit n   **CM-059**

1. Le présent avis d'appel d'offres suit l'avis général de passation de marchés du projet paru dans le site de la Banque Islamique de Développement au mois d'Avril 2015

2. Le Gouvernement de la république du Cameroun a reçu un financement de la Banque Islamique de Développement (BID) pour la « Construction et Equipement du Lycée Technique de Maroua et du CETIC de Nsam   Yaoundé » dans le cadre du projet dénommé « Projet de l'Enseignement Secondaire Technique (PEST) », et à l'intention d'utiliser une partie des fonds pour effectuer des paiements au titre du marché pour la Fourniture en deux lots séparés des équipements didactique des filières d'Economie Sociale et Familiale du Lycée Technique de Maroua (Lot N  1) et du CETIC de Nsam   Yaoundé (Lot N  2). Il sollicite maintenant les offres scellées de soumissionnaires éligibles dans le cadre de l'Appel d'Offres international N   (0000)/AOIC-PM/MINESEC-UGPEST/OPM2015 DU 03.04.2015

• **Allotissement :**

- Lot 1 : Fourniture, installation, mise en service et formation des utilisateurs des équipements des filières Economie Sociales et Familiales du Lycée Technique de Maroua;
- Lot 2 : Fourniture, installation, mise en service et formation des utilisateurs des équipements des filières Economie Sociales et Familiales du CETIC de Nsam   Yaoundé.

• **Priodes prévisionnelles de livraison par lot sont**

- Lot 1 : Cent vingt (120) jours
- Lot 2 : Cent vingt (120) jours

Un seul soumissionnaire peut être adjudicataire des deux lots

3. La soumission sera faite selon les procédures d'appel d'offres international telles que spécifiées dans les Directives de la Banque Islamique de Développement (BID) de mai 2009 révisée en février 2012 pour l'acquisition des biens et travaux sous financement de la Banque Islamique de Développement, et est ouvert à tous les soumissionnaires éligibles tels que définis dans les Directives.

4. Les soumissionnaires intéressés peuvent obtenir des informations supplémentaires et examiner les documents d'Appel d'Offres dès la publication du présent Avis. Le Dossier d'Appel d'Offres peut être consulté aux heures ouvrables au projet PEST, sis au 1  r étage de l'immeuble de la pharmacie Ecole de Police, face la station-service MRS ou sur le site de la BID ([www.isdb.org](http://www.isdb.org)).

Le Dossier d'Appel d'Offres complet en français peut être obtenu aux heures ouvrables au secrétariat de Monsieur le Coordonnateur du projet PEST, dès la publication du présent avis, sur présentation de l'original de la quittance de versement ou de virement d'une somme non remboursable de cent cinquante mille (150 000) FCFA payable au compte « CAS-ARMP » N   335 988 ouvert à cet effet par l'ARMP.

5. La Qualification se fera selon les procédures d'Appel d'Offres international telles que spécifiées dans les Directives de la Banque Islamique de Développement (BID). De plus, toutes les offres doivent être accompagnées d'une garantie de soumission d'un montant de Deux million cinq cent mille (2 500 000 FCFA)  quivalent d'un montant de 4332.75 \$US par lot. Les offres devront parvenir sous pli fermé au secrétariat de Monsieur Le Coordonnateur du projet PEST, sis à l'adresse susmentionnée à l'article 4, au

plus tard le 14/05/2019 à 13 heures (heure locale) soit par poste en courrier recommandé avec accusé de réception, soit déposée contre récépissé et devra porter la mention :

« APPEL D'OFFRES INTERNATIONAL OUVERT LIMITE AUX FOURNISSEURS RESSORTISSANTS DES PAYS MEMBRES DE LA BID N° 3.363/AOIO-PM/MINESEC-UGPEST/CIPM/2019 DU 14/05/2019 pour la Fourniture, en deux lots séparés, des équipements des filières des Techniques Industrielles du Lycée technique de Maroua (Lot N°1) et du CETIC de Nsam à Yaoundé (Lot N°2)

« A N'OUVRIR QU'EN SEANCE DE DEPOUILLEMENT »

Les offres parvenues après la date et heure limites de dépôt des offres ne seront pas reçues.

Les Soumissions seront ouvertes physiquement en présence des soumissionnaires qui souhaitent y assister à l'adresse ci-dessous le 14/05/2019 à 14 h 00 (heure locale) dans la salle de réunion du projet PEST, sis au 1<sup>er</sup> étage du bâtiment de la pharmacie de l'École de Police, face la station service MRS.

**NB :**

- La garantie de soumission et la Lettre de soumission ne sont pas des pièces administratives. Par conséquent, l'absence ou la non-conformité de l'une d'elles pourra entraîner le rejet de l'offre. A l'examen préliminaire
- Une caution ou garantie de soumission bancaire délivrée par une institution bancaire non camerounaise, devra désigner une banque camerounaise approuvée par le Ministère chargé des Finances de la République du Cameroun comme correspondant pour rendre opératif ladite garantie de soumission.

6. Renseignements complémentaires : Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus aux heures ouvrables au Projet de l'Enseignement Secondaire Technique (PEST) sis au 1<sup>er</sup> étage du bâtiment abritant la pharmacie de l'École de Police, face la station-service MRS, dès publication du présent avis.

Adresse : L'Unité de Gestion du Projet PEST, Yaoundé

À l'attention du Coordonnateur du projet PEST, Yaoundé.

Tel : (+237) 222 20 10 14

E-mail : ppest-nsamaroua@yatoo.com

Le Ministre des Enseignements Secondaires,  
Maître d'Ouvrage.



Ivaïova Lyonga, Fh. D

**Copies**

- BH
- MINSAP
- ARMP
- COORDONNATEUR (PEST)
- UNSEAFRQ (pour publication)
- CAMEROON TRIBUNE (pour publication)
- ISM (pour publication)
- PRESIDENT IPN
- AFFUTAG
- CHRONO-AR HIVES



Cooperation  
 REPUBLIC OF CAMEROON – Islamic Development Bank  
 Ministry of Secondary Education



SECONDARY TECHNICAL EDUCATION PROJECT  
 Loan n° CM-058  
**PEST**

SPECIFIC OPENED INTERNATIONAL INVITATION TO TENDER LIMITED TO SUPPLIERS FROM MEMBER STATES OF THE ISLAMIC DEVELOPMENT BANK.  
 N° 2019/AAOIO-PM/MINESEC-UGPEST/CIPM/2019 of ..... for the supply, installation, putting into service and the training of the users of didactic equipment for the Home Economics specialities, in two separate lots, to Government Technical High School Maroua (Lot N°1) and Government Technical College Nsam -Yaoundé (Lot 2) -Cameroon.

SPECIFIC OPEN INTERNATIONAL INVITATION TO TENDER LIMITED TO MEMBER STATES OF THE ISLAMIC DEVELOPMENT BANK N° ...../AOIO-PM/MINESEC-UGPEST/CIPM/2019 of .....

COUNTRY : REPUBLIC OF CAMEROON

NAME OF THE PROJECT : TECHNICAL SECONDARY EDUCATION PROJECT (PEST)

SECTOR : EDUCATION

BRIEF DESCRIPTION OF THE GOODS

N° Lot	Title of supply	Beneficiary structure	Workshops concerned
1	Supply, installation, putting into service and training of users of didactic equipment for the Home Economics	Government Technical High School Maroua	Cooking techniques Decoration and Artistic Education Specialised room for nutrition practicals Specialised room for baby care-gerontology Room for the arrangement and hygiene of daily life Bakery- Pastry Delicatessen (meat processing) Yoghurt processing
2	Supply, installation, putting into service and training of users of didactic equipment for Home Economics	Government Technical College Nsam-Yaoundé	Cooking techniques Decoration and Artistic Education Specialised room for nutrition practicals Specialised room for baby care-gerontology

				Room for the arrangement and hygiene of daily life
				Bakery- Pastry
				Delicatessen (meat processing)
				Yoghurt processing

Mode of funding - Loan (credit **CM-059**)

Funding IDB Loan n° **CM-059**

1 This invitation to tender follows the general invitation to tender for projects which was advertised on the website of the Islamic Development Bank in the month of April 2015.

2 The Government of Cameroon received funding from the Islamic Development Bank for the Construction and Equipement of Government Technical High School Maroua and Government Technical College Nsam Yaoundé, within the framework of the Project named « Secondary Technical Education Project (PEST)». She intends to use part of the funds to pay for the contract related to the supply, installation, putting into service and training of users of didactic equipment for the Home Economics specialties in two separate lots, to Government Technical High School Maroua (Lot N°1) and Government Technical College Nsam-Yaoundé (Lot N°2). The PEST project hereby invites eligible bidders to submit their sealed bids within the framework of the Open International Invitation to Tender limited to member states of the Islamic Development Bank N° [AVN/2015/010/AOIG-PIMMINESEC-UGPEST-CIPM2015](#) of 11.04.2015.

- The nature of the different lots is as follows
  - Lot 1 : Supply, installation, putting into service and training of users of didactic equipment for the Home Economics specialties in Government Technical High School Maroua.
  - Lot 2 : Supply, installation, putting into service and training of users of didactic equipment for the Home Economics specialties in Government Technical College Nsam-Yaoundé.
- The provisional deadline for the supply of the different lots is as follows
  - Lot 1 : One hundred and twenty (120) days
  - Lot 2 : One hundred and twenty (120) days

A bidder can be awarded the two lots.

3. The submission shall be done according to the procedures of International Invitation to Tender as specified in the Directives of the Islamic Development Bank (IDB) of May 2009, revised in February 2012 for the procurement of goods and works financed by the Islamic Development Bank, opened to all bidders of the member states of the IDB.

4 Interested bidders can obtain supplementary information and consult the tender documents immediately after publication of this invitation. The tender document can be consulted during working hours from 08:00 to 17:00 at the the secretariat of the Secondary Technical Education project (PEST), situated at the 1st floor of the building accommodating the « Pharmacie de l'Ecole de Police », opposite the MRS Ecole de Police or on the website of the Islamic Development Bank ([www.idb.org](#)).

The Tender Document is obtainable during working hours at the Secretariat of the Coordinator of the Secondary Technical Education Project (PEST), immediately after publication of this invitation to tender, and upon presentation of a treasury receipt of the transfer receipt attesting a non-refundable payment of the sum of One hundred and fifty thousand francs into the account « CAS-ARMP » N° 335 686 opened to this effect by the Public Contracts Regulatory Board (ARMP).

5 The evaluation shall be done following the procedures of Open International Invitation to Tender as specified in the Directives of the Islamic Development Bank (IDB). Moreover, the bids must be accompanied with a submission guarantee of one million francs (2 500 000 FCFA) equivalent to 4332.75 \$US for each of the lots.

the bids. The bids must be sealed and deposited at the secretariat of the Internal Tenders Board of the PEST project in sealed envelopes, using the address indicated in article 4, latest the 14/07/2019 at 1p.m (local time), by registered mail with receipt, or deposited with acknowledgement receipt obtained, and must carry the following:

**« OPEN NATIONAL INVITATION TO TENDER N° 001/2019/ONIT/MINESEC-UGPEST/ITB/2019  
OF ..... for the supply, installation, putting into service and training of users of didactic  
equipment for the Home Economics specialties, in two separate lots, to Government Technical High  
School Maroua (Lot N°1) and Government Technical College Nsam at Yaoundé (Lot N°2)  
« TO BE OPENED ONLY DURING THE TENDER BOARDS BID OPENING SESSION »**

Bids coming in after the date and time limit for deposit shall not be received

The bids shall be physically opened in the presence of the representatives of the bidders who may like to assist, in the address below on the 14/07/2019 at 2pm (local time) in the conference room of the of the PEST project, situated at the 1st floor of the pharmacy « Ecole de Police » building, opposite the « MRS Ecole de Police » fuel station

**NB :** The submission guarantee and the Letter of submission are not administrative documents, hence, the absence or non-conformity of any of them may lead to the elimination of the bid during the bids opening session.

6. Complementary information: complementary information can be gotten during working hours at the Secondary Technical Education Project (PEST) situated at the 1<sup>st</sup> floor of the building accommodating the « Pharmacie de l'Ecole de Police », opposite the MRS Ecole de Police immediately after publication of this invitation to tender

Address: Project Management Unit, PEST

For the Attention of the Coordinator, Head of the PEST Project  
Phone: (+237) 222 20 10 14  
E-mail:

The Minister of Secondary Education,  
Owner of the Project



Nalova Lyonga, Ph. D

Copies

- BID
- MINMAP
- ARMP
- COORDONNÉE C/CH/PEST
- L'UNE AFRICA (post publication)
- L'AMERIQUE TRIBUNE (post publication)
- JDM (post publication)
- PRESIDENT CIPM
- AFFICHAGE
- ARCHIVO ARCHIVES

---

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES  
INTERNATIONAL LIMITE AUX  
FOURNISSEURS RESSORTISSANTS  
DES PAYS MEMBRES DE LA  
BANQUE ISLAMIQUE DE  
DEVELOPPEMENT**

---

Fourniture, installation, mise en service et formation des utilisateurs des équipements des filières d'Economie Sociale et Familiale en deux lots séparés au Lycée Technique de Maroua (lot 1) et au CETIC de Nsam à Yaoundé (lot 2).

---

Emis le : 05 mars 2019

**AOI/PM No : 008/19**/AOIO-PM/MINESEC-UGPEST/CIPM/2019  
du 05 mars 2019

**Acheteur : LE MINISTRE DES ENSEIGNEMENTS  
SECONDAIRES**

Pays : Cameroun

---

## Préface

Ce Dossier d'appel d'offres pour l'acquisition de biens a été préparé par l'Unité de Gestion du PEST.

Ce DAO reflète la structure du DTAO et les dispositions du Document cadre d'appel d'offres établi par les Banques multilatérales de développement et les Institutions financières internationales pour l'acquisition de biens, sauf lorsque des considérations propres à la Banque Islamique de Développement ont exigé des modifications.

## Table des matières

PARTIE 1 Procédures d'appel d'offres.....	5
Section I. Instructions aux soumissionnaires.....	6
Section II. Données particulières de l'appel d'offres.....	31
Section III. Critères d'évaluation et de qualification.....	37
Section IV. Formulaires de soumission.....	44
Section V. Pays éligibles.....	69
PARTIE 2 Exigences de l'Acheteur.....	71
Section VI. Spécifications.....	72
PARTIE 3 Marché et Formulaires.....	206
Section VII. Cahier des Clauses Administratives Générales.....	207
Section VIII. Cahier des clauses administratives particulières.....	231
Section IX. Formulaires du Marché.....	239

**PARTIE 1 - Procédures d'appel d'offres**

## Section I. Instructions aux Soumissionnaires

### Table des clauses

A.	Généralités .....	6
1.	Etendue du Marché .....	6
2.	Origine des fonds .....	6
3.	Fraude et corruption .....	7
4.	Candidats éligibles .....	9
5.	Biens et services connexes éligibles .....	12
B.	Contenu du Dossier d'appel d'offres .....	12
6.	Sections du Dossier d'appel d'offres .....	12
7.	Éclaircissements apportés au Dossier d'appel d'offres, visite du site, réunion préparatoire .....	13
8.	Modifications apportées au Dossier d'appel d'offres .....	14
C.	Préparation des offres .....	14
9.	Frais de soumission .....	15
10.	Langue de l'offre .....	15
11.	Documents constitutifs de l'offre .....	15
12.	Formulaire d'offre et bordereaux des prix .....	16
13.	Variantes .....	16
14.	Prix de l'offre et rabais .....	16
15.	Monnies de l'offre et de paiement .....	18
16.	Documents attestant des qualifications du soumissionnaire .....	18
17.	Documents attestant l'éligibilité des Biens et services connexes .....	19
18.	Période de validité des offres .....	19
19.	Garantie de soumission .....	19
20.	Forme et signature de l'offre .....	21
D.	Dépot et Ouverture des Offres .....	22
21.	Dépot, cachetage et marquage des offres .....	22
22.	Date et heure limite de dépôt des offres .....	22
23.	Offres hors délai .....	23
24.	Retrait, substitution et modification des offres .....	23
25.	Ouverture des offres .....	23

E.	Examen des offres.....	24
26.	Confidentialité.....	25
27.	Clarifications concernant les Offres.....	25
28.	Conformité des offres.....	25
F.	Évaluation et Comparaison des offres.....	27
29.	Correction des erreurs arithmétiques.....	27
30.	Conversion en une seule monnaie.....	27
31.	Ajustement des offres.....	27
32.	Qualification du soumissionnaire.....	27
33.	Comparaison des offres.....	28
34.	Droit de l'Acheteur d'accepter ou de rejeter une ou toutes les offres.....	28
G.	Attribution du Marché.....	28
35.	Critères d'attribution.....	28
36.	Notification de l'attribution du Marché.....	28
37.	Signature du Marché.....	29
38.	Garantie de bonne exécution.....	30

## Section I. Instructions aux Soumissionnaires

### A. Généralités

1. Etendue du Marché
- 1.1 A l'appui de l'avis d'appel d'offres indiqué dans les Données particulières de l'appel d'offres (DPAO), l'Acheteur (ci qu'indiqué dans les DPAO, émet le présent Dossier d'appel d'offres en vue de l'obtention des Biens et Services connexes spécifiés à la Section VI, Exigences de l'Acheteur. Le nom, le numéro d'identification et le nombre de lots figurent dans les DPAO.
- 1.2 Sauf disposition contraire, tout au long du présent Dossier d'appel d'offres, les définitions et interprétations seront comme il est prescrit à la Section VII, Cahier des Clauses administratives générales.
2. Origine des fonds
- 2.1 Le Bénéficiaire dont le nom figure dans les DPAO a sollicité ou obtenu un financement (ci-après dénommé « les fonds ») de la Banque Islamique de Développement (ci-après dénommée « la Banque »), en vue de financer le projet décrit dans ces DPAO. Le Bénéficiaire a l'intention d'utiliser une partie des fonds pour effectuer des paiements autorisés au titre du (des) Marché(s) pour let(s)quel(s) le présent appel d'offres est lancé.
- 2.2 La Banque n'effectuera les paiements qu'à la demande du Bénéficiaire, après avoir approuvé lesdits paiements, conformément aux clauses et conditions de l'accord de financement intervenu entre le Bénéficiaire et la Banque (ci-après dénommé « l'Accord de Financement ». Ces paiements seront soumis à tous égards aux clauses et conditions dudit Accord de Financement. Aucune partie autre que le Bénéficiaire ne peut se prévaloir de l'un quelconque des droits stipulés dans l'Accord de Financement ni prétendre détenir une créance sur les fonds.

### 3. Fraude et corruption

3.1 La Banque a pour principe, dans le cadre des marchés qu'elle finance, de demander aux Emprunteurs (y compris les bénéficiaires de ses financements) ainsi qu'aux soumissionnaires, fournisseurs, entrepreneurs et leurs agents (déclarés ou non), sous-traitants, sous-consultants, prestataires de services ou fournisseurs ainsi que leur personnel, d'observer, lors de la passation et de l'exécution de ces marchés<sup>1</sup>, les normes d'éthique les plus élevées. En vertu de ce principe, la Banque :

(a) aux fins d'application de la présente disposition, définit comme suit les termes suivants :

(i) est coupable de « corruption » quiconque offre, donne, sollicite ou accepte, directement ou indirectement, quelque chose de valeur en vue d'influencer indûment l'action d'une autre partie<sup>2</sup> ;

(ii) se livre à des « manœuvres frauduleuses » quiconque agit ou s'abstient d'agir, ou dénature des faits, induit en erreur délibérément ou par imprudence ou cherche à induire en erreur une partie afin d'en tirer un avantage financier (ou autre, ou de se soustraire à une obligation)<sup>3</sup> ;

(iii) se livre à des « manœuvres collusoires » des parties<sup>4</sup> qui s'entendent afin d'atteindre un objectif illicite, notamment en influençant indûment les actions d'autres parties ;

(iv) se livre à des « manœuvres coercitives » quiconque nuit ou porte préjudice, ou menace de nuire ou de porter préjudice directement ou indirectement à une partie ou à ses biens en vue d'influencer indûment les actions de ladite

<sup>1</sup> Dans ce contexte, est interdite toute action menée en vue d'influencer le processus de sélection ou l'exécution d'un contrat pour en tirer un avantage indeû.

<sup>2</sup> Aux fins du présent alinéa, « une autre partie » désigne tout agent public agissant dans le cadre du processus de sélection ou de l'exécution d'un marché. Dans ce contexte, le terme « agent public » s'étend aux membres du personnel de la Banque et aux employés des autres organisations prenant ou examinant les décisions de passation de marché.

<sup>3</sup> Aux fins du présent alinéa, le terme « partie » désigne un agent public. Le terme « avantage » et « obligation » ont trait au processus de passation ou à l'exécution du marché, et « agit ou s'abstient d'agir » fait référence à tout acte ou omission visant à influencer le processus de passation ou l'exécution du marché.

<sup>4</sup> Aux fins du présent alinéa, le terme « parties » fait référence aux personnes participant au processus d'acquisition (y compris les agents publics) qui interagissent soit à titre personnel ou par l'intermédiaire d'une autre personne ou unité ne participant pas au processus d'acquisition ou d'attribution, de manière une procédure compétitive ou d'établir les prix du contrat à des niveaux artificiels et non concurrentiels ou qui entretiennent une relation de connivence permettant d'avoir accès aux prix des autres soumissionnaires ou des autres conditions du marché.

personne<sup>2</sup> :

(v) se livre à des « manœuvres obstructives »

(v.1) quiconque détruit, falsifie, altère ou dissimule délibérément des éléments de preuve sur lesquels se fonde une enquête ou de faire des fausses déclarations aux enquêteurs afin d'entraver une enquête de la Banque sur des accusations liées à des faits de corruption, de fraude, de coercition ou de collusion ; et/ou bien menace, harcèle ou intimide une personne dans le but de l'empêcher de révéler des informations relatives à cette enquête ou de l'empêcher de poursuivre l'enquête ou

(v.2) celui qui entrave délibérément l'exercice par la Banque de son droit d'examen et de vérification tel que prévu au paragraphe 3.1(e) ci-dessous ;

- (b) rejettera la proposition d'attribution du marché si elle établit que le soumissionnaire auquel il est recommandé d'attribuer le marché ou un des membres de son personnel ou ses agents, sous-consultants, sous-traitants, prestataires de services, fournisseurs et/ou leurs employés, est coupable, directement ou indirectement, de corruption ou s'est livré à des manœuvres frauduleuses, collusoires, coercitives ou obstructives en vue de l'obtention de ce marché ;
- (c) déclarera la passation du marché non conforme et annulera la fraction du financement allouée à un marché si elle détermine, à un moment quelconque, que les représentants de l'Emprunteur ou d'un bénéficiaire des produits du financement s'est livré à la corruption ou à des manœuvres frauduleuses, collusoires, coercitives ou obstructives pendant la procédure de passation du marché ou l'exécution du marché sans que l'Emprunteur ait pris, en temps voulu et à la satisfaction de la Banque, les mesures nécessaires pour remédier à cette situation, y compris en manquant à son devoir d'informer la Banque en temps utile lorsqu'ils ont eu connaissance desdites pratiques;
- (d) sanctionnera l'entreprise ou le fournisseur, à tout moment, conformément aux procédures de sanctions en vigueur de la Banque<sup>3</sup>, y compris en le/la déclarant publiquement, soit

<sup>2</sup> Aux fins du présent article, le terme « partie » désigne une personne participante au processus de passation de marché ou à l'exécution du marché.

<sup>3</sup> Une entreprise ou un fournisseur peut être exclu de tout processus d'attribution d'un contrat financé par la Banque à la suite des conclusions des procédures de sanctions de la Banque, y compris, entre autres, la sanction émise conjointement avec les autres institutions financières internationales, y compris les banques de développement multilatérales, ou selon toute décision qui sera prise par ailleurs par la Banque et en application de la Proposition de note en plus d'un processus de sanction au sein du Groupe de la

indéfiniment soit pour une période déterminée, exclu i) de tout processus d'attribution de marchés financés par la Banque, et ii) de toute possibilité d'être retenu<sup>1</sup> comme sous-traitant, fournisseur, ou prestataire de services d'une entreprise qui est par ailleurs susceptible de se voir attribuer un marché financé par la Banque, et

(e) pourra exiger que le dossier d'appel d'offres et les marchés financés par la Banque contiennent une clause demandant aux soumissionnaires et à leurs agents, membres du personnel, sous-consultants, sous-traitants, prestataires de services ou fournisseurs, d'autoriser la Banque à examiner tous leurs comptes, registres et autres documents relatifs à la soumission des offres et à l'exécution du marché, et à les soumettre pour vérification à des auditeurs désignés par la Banque.

3.2 En outre, l'attention du Soumissionnaire est attirée sur les dispositions de la Section VII, Cahier des Clauses administratives générales.

#### 4. Candidats éligibles

4.1 Un Soumissionnaire peut être une personne physique ou morale, une entité privée ou publique (sous réserve des dispositions de l'article 4.5 des IS) ou toute combinaison entre elles avec une volonté formelle établie par une lettre d'intention de conclure un accord ou ayant conclu un accord de groupement, consortium ou association (GECA). En cas de groupement, consortium ou association :

- a) sauf spécification contraire dans les DPAO, toutes les parties membres sont conjointement et solidairement responsables.
- b) Le GECA désignera un Mandataire avec pouvoir de représenter valablement tous les membres durant l'appel d'offre, et en cas d'attribution du Marché à ce GECA, durant l'exécution du Marché.

*Banque islamique développement* et ii) d'une suspension temporaire ou suspension temporaire et être conservatoire de fonds dans le cadre d'une procédure de sanction en cours.

<sup>1</sup> Un sous-traitant, consultant, fabricant, fournisseur ou prestataire de services (y compris les mandataires) sont utilisés en fonction des dossiers d'appel d'offres désigné est une personne ou entité qui a été soit : a) introduite par le soumissionnaire lors du processus de pré-qualification ou dans son offre par ce qu'elle apporte une expérience et un savoir-faire spécifiques et essentiels permettant au soumissionnaire de respecter l'exigence de qualification pour l'offre soumise ou si désignée par le Bénéficiaire.

- 4.2 Un Soumissionnaire, et toutes les parties constituant le Soumissionnaire, doivent avoir la nationalité d'un pays en conformité avec la Section V, Pays Eligibles. Un Soumissionnaire sera réputé avoir la nationalité d'un pays donné s'il en est ressortissant ou s'il y est constitué en société, fondée et enregistrée dans ce pays, et fonctionnant conformément au Droit de ce pays. Ce même critère s'appliquera à la détermination de la nationalité des sous-traitants et fournisseurs pour toute partie du Marché, y compris les Services connexes.
- 4.3 Un Soumissionnaire ne peut se trouver en situation de conflit d'intérêt. Tout soumissionnaire qui se trouve dans une situation de conflit d'intérêt sera disqualifié. Un soumissionnaire peut être en situation de conflit d'intérêt vis-à-vis d'une ou plusieurs autres parties dans cet appel d'offres.
- a) s'ils ont des partenaires communs en position de les contrôler ou diriger leurs actions; ou
  - b) s'ils reçoivent ou ont reçu des subventions directement ou indirectement de l'un d'entre eux; ou
  - c) s'ils ont le même représentant légal pour les besoins du présent appel d'offre; ou
  - d) ils ont les uns avec les autres, directement ou par le biais de tiers, une relation qui leur permet d'avoir accès à des informations ou une influence sur l'offre d'un autre Soumissionnaire, ou d'influencer les décisions de l'Acheteur au sujet de ce processus d'appel d'offres; ou
  - e) s'il participe à plus d'une offre dans le cadre de cet appel d'offres. Un soumissionnaire qui participe à plusieurs offres provoquera la disqualification de toutes les offres auxquelles il aura participé. Toutefois, un sous-traitant pourra figurer en tant que sous-traitant dans plusieurs offres, mais en cette qualité de sous-traitant seulement; ou
  - f) s'il a fourni des services de conseil pour la préparation des documents de la Section VI, utilisés dans le cadre du présent appel d'offres; ou
  - g) si le Soumissionnaire ou un de ses affiliés a été recruté (ou devrait être recruté) par l'Acheteur ou le Bénéficiaire afin de superviser l'exécution du Marché.
- 4.4 Un Soumissionnaire faisant l'objet d'une déclaration d'exclusion

prononcée par la Banque conformément à l'article 3 des IS, à la date limite de réception des offres ou ultérieurement, est disqualifié.

- 4.5 Les entreprises publiques du pays de l'Acheteur sont admises à participer uniquement si elles peuvent établir (i) qu'elles jouissent d'une autonomie juridique et financière, (ii) qu'elles sont gérées selon les règles du droit commercial, et (iii) qu'elles ne sont pas des agences qui dépendent de l'Acheteur ou du Bénéficiaire.
- 4.6 Le Soumissionnaire ne doit pas être sous le coup d'une sanction relative à une Déclaration de Garantie d'Offre dans le pays de l'Acheteur.
- 4.7 Les Soumissionnaires doivent fournir toutes pièces que l'Acheteur peut raisonnablement demander établissant à la satisfaction de l'Acheteur qu'ils continuent d'être admis à concourir.
- 4.8 Une entreprise d'un pays éligible peut être exclue :
  - a) si la loi ou la réglementation du pays du Bénéficiaire interdit les relations commerciales avec le pays de l'entreprise ; ou
  - b) si, en application des Règles de Boycott de l'Organisation de la Conférence Islamique, de la Ligue des États Arabes et l'Union Africaine, le pays du Bénéficiaire interdit toute importation de biens en provenance du pays de l'entreprise ou tout paiement aux personnes physiques ou morales dudit pays.
- 4.9 Dans le cas où cet appel d'offres a été précédé d'une pré-qualification, seuls les candidats préqualifiés sont admis à déposer une offre.
- 4.10 Une entreprise ou un fournisseur sanctionné par la Banque en vertu des dispositions du paragraphe 3.1(d) ci-dessus ou en vertu des Politiques et procédures de la Banque sur la lutte contre la corruption et la fraude et des Procédures de sanctions de la Banque<sup>4</sup> ne pourra être attributaire d'un marché financé par la Banque ou tirer avantage d'un marché financé par la Banque, financièrement ou de toute autre manière, pour la période déterminée par la Banque.

## 5. Biens et services 5.1 Tous les biens et services connexes faisant l'objet du présent

<sup>4</sup> Voir la Proposition de mise en place d'un processus de sanctions au sein de l'OSM de la Banque islamique de développement et la Politique de dénonciation et de traitement des plaintes de la Banque. Les procédures de sanctions de la Banque sont publiées sur le site internet public de la Banque.

connexes  
éligibles

marché et financés par la Banque devront avoir pour pays d'origine un pays éligible conformément aux Directives pour l'Acquisition de Biens et Travaux de la Banque et tel que défini à la Section V. Pays Eligibles.

5.2 Aux fins de la présente clause, le terme «Biens» désigne les produits, matières premières, machines, équipements et les installations industrielles; et le terme «Services connexes» désigne notamment des services tels que l'assurance, le transport, l'installation, la formation et la maintenance initiale.

5.3 Le terme «pays d'origine» désigne le pays où les biens sont extraits, poussent, sont cultivés, produits, fabriqués ou transformés; ou bien le pays où un processus de fabrication, de transformation ou d'assemblage de composants importants et intégrés aboutit à l'obtention d'un article commercialisable dont les caractéristiques de base sont substantiellement différentes de celles de ses composants importés.

5.4 La nationalité de l'entreprise qui produit, assemble, distribue ou vend les Biens, ne détermine pas leur origine.

## B. Contenu du Dossier d'appel d'offres

6. Sections du  
Dossier d'appel  
d'offres

6.1 Le Dossier d'appel d'offres comprend les Parties 1, 2 et 3, qui incluent toutes les Sections dont la liste figure ci-après. Il doit être interprété à la lumière de tout additif éventuellement émis conformément à l'article 8 des IS.

### PARTIE 1: Procédures d'appel d'offres

- Section I. Instructions aux soumissionnaires (IS)
- Section II. -Données Particulières de l'Appel d'Offres (DPAO)
- Section III. Critères d'évaluation et de qualification
- Section IV. Formulaires de soumission
- Section V. Pays Eligibles

### PARTIE 2: Exigences de l'Acheteur

- Section VI. Conditions requises

### PARTIE 3: Marché et formulaires

- Section VII. Cahier des Clauses administratives

générales (CCAG)

- Section VIII, Cahier des Clauses administratives particulières (CCAP)
- Section IX, Formulaire du Marché

- 6.2 L'avis d'appel d'offres publié par l'Acheteur ne fait pas partie du Dossier d'appel d'offres.
- 6.3 Le Soumissionnaire doit obtenir le Dossier d'appel d'offres de la source indiquée par l'Acheteur dans l'avis d'appel d'offres; sinon, l'Acheteur ne sera pas responsable de l'intégrité du Dossier d'appel d'offres.
- 6.4 Le Soumissionnaire doit examiner l'ensemble des instructions, formulaires, conditions et spécifications figurant dans le Dossier d'appel d'offres. Il lui appartient de fournir tous les renseignements et documents demandés dans le Dossier d'appel d'offres. Toute carence à cet égard peut entraîner le rejet de son offre.

#### 7.Éclaircissements apportés au Dossier d'appel d'offres, visite du site, réunion préparatoire

- 7.1 Tout candidat éventuel désirant des éclaircissements sur les documents doit contacter l'Acheteur, par écrit, à l'adresse de l'Acheteur indiquée dans les DPAO ou soumettre ses requêtes durant la réunion préparatoire éventuellement prévue selon les dispositions de l'article 7.4 des IS. L'Acheteur répondra par écrit à toute demande d'éclaircissements reçue au plus tard le nombre de jours avant la date limite de remise des offres indique dans les DPAO. Il adressera une copie de sa réponse (indiquant la question posée mais sans mention de l'auteur) à tous les candidats éventuels qui auront obtenu le Dossier d'appel d'offres en conformité avec l'article 6.3 des IS. Au cas où l'Acheteur jugerait nécessaire de modifier le Dossier d'appel d'offres suite aux éclaircissements fournis, il le fera conformément à la procédure stipulée aux articles 8 et 22.2 des IS.
- 7.2 Le cas échéant, il est conseillé au Soumissionnaire de visiter et d'inspecter le site du projet et d'obtenir par lui-même, et sous sa propre responsabilité, tous les renseignements qui peuvent être nécessaires pour la préparation de l'offre et la passation d'un contrat et pour l'exécution du Marché. Les coûts liés à la visite du site sont à la seule charge du Soumissionnaire.
- 7.3 Lorsque conformément à l'article 7.2 des IS, l'Acheteur autorisera le Soumissionnaire et ses employés ou agents à pénétrer dans ses locaux et sur ses terrains aux fins de ladite visite, ce sera seulement

à la condition expresse que le Soumissionnaire, ses employés et agents dégagent l'Acheteur, ses employés et agents, de toute responsabilité pouvant en résulter et les indemnisent si nécessaire, et qu'ils demeurent responsables des accidents mortels ou corporels, des pertes ou dommages matériels, coûts et frais encourus du fait de cette visite.

7.4 Lorsque cela est prévu par les DPAO, le représentant que le Soumissionnaire aura désigné est invité à assister à une réunion préparatoire au dépôt des offres. L'objet de la réunion est de clarifier tout point et répondre aux questions qui pourraient être soulevées à ce stade. Si cela est spécifié dans les DPAO, l'Acheteur organisera une visite de site.

7.5 Il est demandé au Soumissionnaire, autant que possible, de soumettre toute question par écrit, de façon qu'elle parvienne l'Acheteur au moins une semaine avant la réunion préparatoire.

7.6 Le compte-rendu de la réunion, incluant le texte des questions posées et des réponses données sans identification de l'auteur, y compris les réponses préparées après la réunion, sera transmis sans délai, à tous ceux qui ont acheté le dossier d'appel d'offres en conformité avec les dispositions de l'article 6.3 des IS. Toute modification des documents d'appel d'offres qui pourrait s'avérer nécessaire à l'issue de la réunion préparatoire sera faite par l'Acheteur en publiant un additif conformément aux dispositions de l'article 8 des IS, et non par le canal du compte-rendu de la réunion préparatoire.

7.7 Le fait qu'un soumissionnaire n'assiste pas à la réunion préparatoire à l'établissement des offres, ne constituera pas un motif de disqualification.

#### 8. Modifications apportées au Dossier d'appel d'offres

8.1 L'Acheteur peut, à tout moment, avant la date limite de remise des offres, modifier le Dossier d'appel d'offres en émettant un additif.

8.2 Tout additif émis sera considéré comme faisant partie intégrante du Dossier d'appel d'offres et sera communiqué par écrit à tous ceux qui ont obtenu le Dossier d'appel d'offres en conformité avec les dispositions de l'article 6.3 des IS.

8.3 Afin de laisser aux soumissionnaires éventuels un délai raisonnable pour prendre en compte l'additif dans la préparation de leurs offres, l'Acheteur peut, à sa discrétion, reporter la date limite de remise des offres conformément à l'alinéa 22.2 des IS.

### C. Préparation des offres

#### 9. Frais de soumission

9.1 Le candidat supportera tous les frais afférents à la préparation et à la présentation de son offre, et l'Acheteur n'est en aucun cas

responsable de ces frais ni tenu de les régler, quels que soient le déroulement ou les résultats du processus d'appel d'offres.

#### 10. Langue de l'offre

10.1 L'Offre ainsi que toute la correspondance et tous les documents concernant la soumission, échangés entre le Soumissionnaire et l'Acheteur seront rédigés dans la langue indiquée dans les DPAO. Les documents complémentaires et les imprimés fournis par le Soumissionnaire dans le cadre de la soumission peuvent être rédigés dans une autre langue à condition d'être accompagnés d'une traduction dans la langue stipulée, auquel cas, aux fins d'interprétation de l'offre, cette traduction fera foi.

#### 11. Documents constitutifs de l'offre

11.1 L'offre comprendra les documents suivants :

- a) le formulaire d'Offre
- b) les formulaires de la Section IV, Formulaires de soumission, dûment remplis;
- c) la Garantie de soumission ou la Déclaration de garantie de l'offre, établie conformément aux dispositions de l'article 19 des IS ;
- d) des variantes à l'initiative du Soumissionnaire, si leur présentation est permise, conformément aux dispositions de l'article 13 des IS ;
- e) la confirmation écrite de l'habilitation du signataire de l'Offre à engager le Soumissionnaire, conformément aux dispositions de l'article 20.2 des IS ;
- f) des pièces attestant, conformément aux dispositions de l'article 17.1 des IS que les Biens et Services connexes devant être fournis par le Soumissionnaire éligible ;
- g) des pièces établies selon les formulaires adéquats de la Section IV, Formulaires de soumission, attestant que le Soumissionnaire possède les qualifications voulues en conformité avec les exigences de la Section III, Critères d'évaluation et de qualification;
- h) comme indiquée dans les DPAO, des pièces établies selon les formulaires adéquats de la Section IV, Formulaires de soumission, attestant que les Biens et services connexes sont conformes au Dossier d'appel d'offres ;
- i) dans le cas d'une offre présentée par un GECA, l'offre doit inclure soit une copie de l'accord de GECA, ou une lettre d'intention de constituer le GECA accompagnée du projet d'accord, signée par tous les membres, identifiant au moins les exigences de l'Acheteur devant être respectivement réalisées par chacun des membres ; et



j) tout autre document stipulé dans les DPAO

- 12. Formulaire d'offre et bordereaux des prix**
- 12.1 Le Soumissionnaire soumettra son Offre en remplissant le formulaire d'offre fourni à la Section IV, Formulaires de soumission, sans apporter de modification à sa présentation, et aucun autre format ne sera accepté. Toutes les rubriques doivent être remplies de manière à fournir les renseignements demandés.
- 13. Variantes**
- 13.1 Sauf indication contraire dans les DPAO, les variantes ne seront pas prises en compte. Lorsque des offres variantes sont permises, la méthode utilisée pour leur évaluation sera indiquée dans la Section III, Critères d'évaluation et de qualification.
- 13.2 Lorsque des délais d'exécution variables sont permis, les DPAO préciseront ces délais, et indiqueront la méthode retenue pour l'évaluation de différents délais d'exécution proposés par les Soumissionnaires.
- 13.3 Excepté dans le cas mentionné à l'article 13.4 ci-dessous, les soumissionnaires souhaitant offrir des variantes techniques aux spécifications du Dossier d'appel d'offres doivent d'abord chiffrer les exigences définies par l'Acheteur telles que décrites dans le Dossier d'Appel d'offres, et fournir en outre tous les renseignements dont l'Acheteur a besoin pour procéder à l'évaluation complète de la variante proposée, y compris les plans, notes de calcul, spécifications techniques, sous-détails de prix et méthodes de construction proposées, et tous autres détails utiles. Le cas échéant, seules les variantes techniques du Soumissionnaire ayant offert l'offre conforme aux exigences de base évaluée la moins disante seront examinées par l'Acheteur.
- 13.4 Quand les soumissionnaires sont autorisés dans les DPAO, à soumettre directement des variantes techniques pour certaines parties des exigences de l'Acheteur, ces parties doivent être identifiées dans les DPAO, ainsi que la méthode d'évaluation correspondante, et décrites dans les Spécifications techniques de la Section VI Exigences de l'Acheteur.
- 14. Prix de l'offre et rabais**
- 14.1 Les prix et rabais indiqués par le Soumissionnaire sur le formulaire d'Offre et les Bordereaux de prix seront conformes aux stipulations ci-après de la Clause 14.2 des IS.
- 14.2 Les prix offerts par le Soumissionnaire seront fermes, sauf stipulation contraire figurant dans les DPAO et le CCAG.
- 14.3 Le prix à indiquer sur le formulaire d'Offre sera le prix total de l'Offre, hors tout rabais éventuel.

- 14.4 Le Soumissionnaire indiquera tout rabais incondtionnel et la méthode d'application dudit rabais dans le formulaire d'Offre.
- 14.5 Les termes « F.W., C.F., CIP » et autres termes analogues seront régis par les règles prescrites dans la dernière édition d'Incoterms publiée par la Chambre de Commerce Internationale comme indiqué dans les DPAO.
- 14.6 Les prix seront indiqués comme requis dans chacun des Bordereaux de prix fournis à la Section IV, Formulaires de soumission. La décomposition du prix entre ses différentes composantes n'aura pour but que de faciliter la comparaison des offres par l'Acheteur. Elle ne limitera en aucune façon le droit de l'Acheteur de passer le marché sur la base de l'une quelconque des conditions offertes par le Soumissionnaire. Le Soumissionnaire est libre, en indiquant le prix, de recourir à un transporteur et d'obtenir des prestations d'assurance en provenance des pays membres, en accord avec les Règles et Procédures de la Banque pour les acquisitions de biens et travaux et la Section V, Pays Éligibles. Les prix seront présentés de la manière suivante :
- a. Pour les Biens originaires du pays de l'Acheteur :
    - (i) le prix des Biens indiqué sur la base des Incoterms stipulés dans les DPAO ;
    - (ii) les taxes sur les ventes et autres taxes perçues dans le pays de l'Acheteur qui seront dues sur les Biens si le Marché est attribué ; et
    - (iii) le prix total pour l'article.
  - b. Pour les Biens originaires d'un pays étranger membre :
    - (i) le prix des Biens indiqué sur la base des Incoterms stipulés dans les DPAO ;
    - (ii) les taxes sur les ventes et autres taxes perçues dans le pays de l'Acheteur qui seront dues sur les Biens si le Marché est attribué ; et
    - (iii) le prix total pour l'article.
  - c. Pour les Services connexes :
    - (i) le prix des Services connexes, y compris tous droits

d'entrée, taxes sur les ventes et toutes autres taxes payées ou à payer dans le pays de l'Acheteur si le Marché est attribué au Soumissionnaire.

- 14.7 Les prix offerts par le Soumissionnaire seront fermes pendant toute la durée d'exécution du Marché par le Soumissionnaire et ne pourront varier en aucune manière, sauf stipulation contraire figurant dans les DPAO. Une offre assortie d'une clause de révision des prix sera considérée comme non conforme et sera écartée, en application de l'article 28 des IS. Cependant, si les DPAO prévoient que les prix seront révisibles pendant la période d'exécution du Marché, une offre à prix ferme ne sera pas rejetée, mais la révision de prix sera considérée comme égale à zéro.
- 14.8 La clause 1.1 des IS peut prévoir que l'appel d'offres est lancé pour un seul marché (lot) ou pour un groupe de marchés (lots). Sauf indication contraire dans les DPAO, les prix indiqués devront correspondre à la totalité (100%) des articles de chaque lot, et à la totalité (100%) de la quantité indiquée pour chaque article. Les Soumissionnaires désirant offrir une réduction de prix en cas d'attribution de plus d'un lot spécifieront les réductions applicables à chaque groupe de lots. Les réductions de prix ou rabais accordés seront proposées conformément à l'alinéa 14.4 des IS, à la condition toutefois que les offres pour tous les lots soient soumises et ouvertes en même temps.
15. Monnaies de l'offre et de paiement
- 15.1 Les offres seront libellées dans la (ou les) monnaie(s) tel que stipulé aux DPAO. Les paiements au titre du Marché seront effectués de la même manière.
16. Documents attestant des qualifications du soumissionnaire
- 16.1 Pour établir qu'il possède les qualifications requises pour exécuter le Marché en conformité avec la Section III, Critères d'évaluation et de qualification, le Soumissionnaire fournira tous les renseignements demandés à la Section IV, Formulaires de soumission.
- 16.2 Si cela est exigé dans les DPAO, le Soumissionnaire qui ne fabrique ou ne produit pas les Biens qu'il offre, soumettra une Autorisation du Fabricant, en utilisant à cet effet le formulaire inclus dans la Section IV, Formulaires de soumission.
- 16.3 Si cela est exigé dans les DPAO, au cas où il n'est pas établi dans le pays de l'Acheteur, le Soumissionnaire soumettra des documents montrant qu'il y est ou sera représenté par un Agent équipé et en mesure de répondre aux obligations contractuelles et aux exigences de l'Acheteur en matière d'entretien, de réparations et de fournitures de pièces détachées.

- 17. Documents attestant l'éligibilité des Biens et services connexes**
- 17.1 Pour établir que les Biens et Services connexes répondent aux critères d'éligibilité, en application des dispositions de l'article 3 des IS, les Soumissionnaires rempliront les déclarations figurant à la Section IV, Formulaires de soumission.
- 18. Période de validité des offres**
- 18.1 Les offres demeureront valables pendant la période spécifiée dans les DPAO après la date limite de remise des offres fixée par l'Acheteur. Une offre valable pour une période plus courte sera considérée comme non conforme et rejetée par l'Acheteur.
- 18.2 Exceptionnellement, avant l'expiration de la période de validité des offres, l'Acheteur peut demander aux soumissionnaires de proroger la durée de validité de leur offre. La demande et les réponses seront formulées par écrit. Si il est demandé une garantie de soumission en application de l'article 19 des IS, sa validité sera prolongée pour une durée excédant de 28 jours la date limite prorogée de validité des offres. Un soumissionnaire peut refuser de proroger la validité de son offre sans perdre sa garantie. Un soumissionnaire qui consent à cette prorogation ne se verra pas demander de modifier son offre, ni ne sera autorisé à le faire, sous réserve des dispositions de l'article 18.3 des IS.
- 18.3 Dans le cas des marchés à prix ferme, si l'attribution est retardée de plus de cinquante-six (56) jours au-delà de la période initiale de validité de l'offre, le prix du Marché sera actualisé par un facteur spécifié dans la demande de prorogation. L'évaluation des offres sera basée sur le prix de l'offre sans prise en considération de l'actualisation susmentionnée.
- 19. Garantie de soumission**
- 19.1 Le Soumissionnaire fournira, au choix de l'Acheteur comme indiqué dans les DPAO, sous la forme d'un document original soit une Déclaration de garantie de l'offre ou une Garantie de soumission, qui fera partie intégrante de son offre, utilisant le modèle approprié figurant à la Section IV, Formulaires de soumission. Dans le cas d'une Garantie de soumission, le montant de la garantie et la monnaie dans laquelle elle sera libellée seront indiqués dans les DPAO.
- 19.2 Une Déclaration de garantie de l'offre sera rédigée selon le modèle figurant à la Section IV, Formulaires de soumission.
- 19.3 Si une Garantie de soumission est exigée en application de l'article 19.1 des IS, elle sera une garantie sur première demande sous l'une des formes ci-après, au choix du Soumissionnaire :
- a) une garantie inconditionnelle émise par une banque ou un

organisme de cautionnement,

- b) une lettre de crédit irrévocable ;
- c) un chèque de banque ou un chèque certifié ;

le tout émis par une source connue établie dans un pays éligible. Si la garantie est émise par une compagnie d'assurance ou un organisme de cautionnement situé en dehors du pays de l'Acheteur, l'organisme d'émission devra avoir une institution financière correspondante située dans le pays de l'Acheteur permettant d'appeler la garantie. Dans le cas d'une garantie bancaire, la garantie sera présentée, soit à l'aide du formulaire de garantie de soumission figurant à la Section IV, Formulaires de soumission, ou sous une forme similaire pour l'essentiel, ayant fait l'objet de l'approbation de l'Acheteur préalablement. Dans les deux cas, le formulaire doit comporter le nom complet du Soumissionnaire. La garantie de soumission demeurera valide pendant vingt-huit jours (28) après l'expiration de la période de validité de l'offre, y compris si la période de validité de l'offre est prorogée en application de l'article 18.2 des IS.

- 19.4 Toute offre non accompagnée d'une garantie de soumission ou d'une déclaration de garantie conforme pour l'essentiel, selon l'option retenue en application de l'article 19.1 des IS, sera écartée par l'Acheteur comme étant non conforme.
- 19.5 Si une garantie de soumission est exigée en application de l'article 19.1 des IS, les garanties de soumission des soumissionnaires non retenus leur seront restituées le plus rapidement possible après que le Soumissionnaire retenu aura fourni la garantie de bonne exécution prescrite à l'article 38 des IS.
- 19.6 La garantie de soumission du Soumissionnaire retenu lui sera restituée dans les meilleurs délais après la signature du Marché, et contre remise de la garantie de bonne exécution requise.
- 19.7 La garantie de soumission peut être saisie ou la Déclaration de garantie de l'offre exécutée:
  - a) si le Soumissionnaire retire son offre pendant le délai de validité qu'il aura spécifié dans le Formulaire d'offre; ou
  - b) s'agissant du soumissionnaire retenu, si ce dernier :
    - i) manque à son obligation de signer le Marché en application de l'article 37 des IS ; ou

ii) manque à son obligation de fournir la garantie de bonne exécution en application de l'article 38 des IS.

19.8 La Garantie de soumission ou la Déclaration de garantie de l'offre d'un GECA doit être au nom du GECA qui a soumis l'offre. Si un GECA n'a pas été formellement constitué lors du dépôt de l'offre, la Garantie de soumission ou la Déclaration de garantie de l'offre d'un GECA doit être au nom de tous les futurs membres du GECA, conformément au libellé de la lettre d'intention, mentionnée à la Clause 4.1 des IS.

19.9 Si une Déclaration de garantie de l'offre est exécutée en application de l'article 19.7 des IS, l'Acheteur exclura le Soumissionnaire de tout marché à passer par l'Acheteur durant la période stipulée dans le formulaire de Déclaration de garantie de l'offre.

**20. Forme et  
signature de  
l'offre**

20.1 Le Soumissionnaire préparera un original des documents constitutifs de l'offre tels que décrits à l'article 11 des IS, en indiquant clairement la mention « ORIGINAL ». Par ailleurs, il soumettra le nombre de copies de l'offre indiqué dans les DPAO, en mentionnant clairement sur ces exemplaires « COPIE ». En cas de différences entre les copies et l'original, l'original fera loi.

20.2 L'original et toutes copies de l'offre seront dactylographiés ou écrits à l'encre indélébile ; ils seront signés par une personne dûment habilitée à signer au nom du Soumissionnaire. Cette habilitation consistera en une confirmation écrite comme spécifié dans les DPAO, qui sera jointe à la soumission. Le nom et le titre de chaque personne signataire de l'habilitation devront être dactylographiés ou mentionnés sous la signature. Toutes les pages de l'offre sur lesquelles des renseignements ont été mentionnés par le Soumissionnaire, seront paraphées par la personne signataire de l'offre.

20.3 La soumission d'un GECA doit être conforme aux exigences ci-après :

(a) sauf si cela n'est pas exigé en application de l'article 4.1(a) des IS, elle doit être signée de manière à engager juridiquement tous les membres ; et

(b) elle doit inclure le pouvoir donné au Mandataire comme mentionné à l'article 4.1(b) des IS, signé par les personnes qui sont juridiquement habilités à signer au nom des membres du groupement.

20.4 Toute modification, ajout entre les lignes, rature ou surcharge.

pour être valable, devra être signé ou paraphé par la personne signataire.

#### D. Dépôt et Ouverture des Offres

#### 21. Dépôt, cachetage et marquage des offres

21.1 Les offres peuvent toujours être remises par courrier ou déposées en personne. Quand les DPAO le prévoient, le Soumissionnaire pourra, à son choix, remettre son offre par voie électronique. La procédure pour la remise, le cachetage et le marquage des offres est comme suit :

- (a) Le Soumissionnaire remettant son offre par courrier ou la déposant en personne, placera l'original de son offre et chacune de ses copies, dans des enveloppes séparées et cachetées. Si des variantes sont autorisées en application de l'article 13 des IS, les offres variantes et les copies correspondantes seront également placées dans des enveloppes séparées. Les enveloppes devront porter la mention « ORIGINAL », « VARIANTE », « COPIE DE L'OFFRE », ou « COPIE DE L'OFFRE VARIANTE ». Toutes ces enveloppes seront elles-mêmes placées dans une même enveloppe extérieure cachetée. La suite de la procédure sera en conformité avec les articles 21.2 et 21.3 des IS.
- (b) Un Soumissionnaire qui remet son offre par voie électronique devra suivre la procédure de remise indiquée dans les DPAO.

21.2 Les enveloppes intérieure et extérieure doivent:

- a) porter le nom et l'adresse du Soumissionnaire
- b) être adressées à l'Acheteur en application de l'article 22.1 des IS ;
- c) mentionner l'identification de l'appel d'offres en application de l'article 1.1 des IS ;
- d) porter un avertissement signalant de ne pas ouvrir avant la date et l'heure fixées pour l'ouverture des offres.

21.2 Si les enveloppes et colis ne sont pas cachetés et marqués comme stipulé, l'Acheteur ne sera nullement responsable si l'offre est égarée ou ouverte prématurément.

#### 22. Date et heure limite de dépôt des offres

22.1 Les offres doivent être reçues par l'Acheteur à l'adresse et au plus tard à la date et à l'heure spécifiées dans lesdites DPAO.

22.2 L'Acheteur peut, de sa seule initiative, reporter la date limite de remise des offres en modifiant le Dossier d'appel d'offres en

application de l'article 8 des IS, auquel cas, tous les droits et obligations de l'Acheteur et des soumissionnaires régis par la date limite antérieure seront régis par la nouvelle date limite.

- 23. Offres hors délai** 23.1 L'Acheteur n'examinera aucune offre parvenue après l'expiration du délai de remise des offres, conformément à l'article 22 des IS. Toute offre reçue par l'Acheteur après la date et l'heure limites de dépôt des offres sera déclarée hors délai, écartée et renvoyée au Soumissionnaire sans avoir été ouverte.
- 24. Retrait, substitution et modification des offres** 24.1 Un soumissionnaire peut retirer, remplacer, ou modifier son offre après l'avoir déposée, par voie de notification écrite, dûment signée par un représentant habilité, assortie d'une copie de l'habilitation en application de l'article 20.2 des IS (sauf pour ce qui est des notifications de retrait qui ne nécessitent pas de copies). La modification ou l'offre de remplacement correspondante doit être jointe à la notification écrite. Toutes les notifications doivent être :
- a) Préparées et délivrées en application des articles 20 et 21 des IS (sauf pour ce qui est des notifications de retrait qui ne nécessitent pas de copies). Par ailleurs, les enveloppes doivent porter clairement, selon le cas, la mention « RETRAIT », « OFFRE DE REMPLACEMENT » ou « MODIFICATION » ; et
  - b) reçues par l'Acheteur avant la date et l'heure limites de remise des offres conformément à l'article 22 des IS.
- 24.2 Les offres dont les soumissionnaires demandent le retrait en application de l'article 24.1 leur seront renvoyées sans avoir été ouvertes.
- 24.3 Une offre ne peut pas être retirée, remplacée ou modifiée entre la date et l'heure limites de remise des offres et la date d'expiration de la validité spécifiée par le Soumissionnaire sur le formulaire d'offre ou la date d'expiration d'une éventuelle période de prorogation de la validité.
- 25. Ouverture des offres** 25.1 L'Acheteur procédera à l'ouverture des offres en présence des représentants désignés des soumissionnaires et de toutes personnes qui souhaitent y assister, à la date, à l'heure et à l'adresse indiquées dans les DPAO. Les dispositions spécifiques d'ouverture en cas de remise par moyen électronique selon l'alinéa 21 f des IS seront indiquées dans les DPAO.
- 25.2 Dans un premier temps, les enveloppes marquées « RETRAIT » seront ouvertes et leur contenu annoncé à haute voix, tandis que

L'enveloppe contenant l'offre correspondante sera renvoyée au Soumissionnaire sans avoir été ouverte. Un retrait d'offre ne sera autorisé que si la notification correspondante contient une habilitation valide du signataire à demander le retrait et est lue à haute voix. Ensuite, les enveloppes marquées « OFFRE DE REMPLACEMENT » seront ouvertes et annoncées à haute voix et la nouvelle offre correspondante substituée à la précédente, qui sera renvoyée sans avoir été ouverte au Soumissionnaire. Un remplacement d'offre ne sera autorisé que si la notification correspondante contient une habilitation valide du signataire à demander le remplacement et est lue à haute voix. Enfin, les enveloppes marquées « MODIFICATION » seront ouvertes et leur contenu lu à haute voix avec l'offre correspondante. Une modification d'offre ne sera autorisée que si la notification correspondante contient une habilitation valide du signataire à demander la modification et est lue à haute voix. Seules les offres qui ont été ouvertes et annoncées à haute voix lors de l'ouverture des plis seront ensuite considérées.

- 25.3 Toutes les autres enveloppes seront ouvertes l'une après l'autre et le nom du soumissionnaire annoncé à haute voix, ainsi que le(s) prix de l'offre, y compris tout rabais et la méthode d'application, toutes variantes éventuelles, l'existence ou non d'une garantie de soumission ou d'une Déclaration de garantie, et tout autre détail que l'Acheteur peut juger utile de mentionner. Seuls les rabais et variantes de l'offre annoncés à haute voix lors de l'ouverture des offres seront pris en compte aux fins de l'évaluation. Aucune offre ne sera écartée à l'ouverture des plis, exceptées les offres hors délai en application de l'article 23.1 des IS.
- 25.4 L'Acheteur établira un procès-verbal de la séance d'ouverture des offres, qui comportera au minimum : le nom du Soumissionnaire et s'il y a retrait, remplacement de l'offre ou modification, le prix de l'offre, par lot le cas échéant, y compris tous rabais et variante proposés, et l'existence ou l'absence d'une garantie de soumission ou d'une Déclaration de garantie. Il sera demandé aux représentants des soumissionnaires présents de signer ce procès-verbal. Le fait que la signature d'un soumissionnaire n'y figure pas n'invalide pas le procès-verbal. Un exemplaire du procès-verbal sera distribué à tous les soumissionnaires ayant soumis une offre dans les délais, et ce procès-verbal sera accessible en ligne quand la remise par voie électronique est permise.

### E. Examen des offres

#### 26. Confidentialité

- 26.1 Aucune information relative à l'évaluation, des offres ne sera divulguée aux soumissionnaires ni à toute autre personne non

concernée par ladite procédure tant que l'attribution du Marché n'aura pas été notifiée à tous les soumissionnaires.

26.2 Toute tentative faite par un soumissionnaire pour influencer l'Acheteur de manière inappropriée lors de l'évaluation des offres ou lors de la décision d'attribution peut entraîner le rejet de son offre.

26.3 Nonobstant les dispositions de l'article 26.1 des IS, entre le moment où les offres seront ouvertes et celui où le Marché sera attribué, si un soumissionnaire souhaite entrer en contact avec l'Acheteur pour tout motif relatif à la procédure d'appel d'offres, il devra le faire par écrit.

#### 27. Clarifications concernant les Offres

27.1 Pour faciliter l'examen, l'évaluation, la comparaison des offres et la vérification des qualifications des soumissionnaires, l'Acheteur a toute latitude pour demander à un soumissionnaire des clarifications sur son offre, en lui accordant un délai de réponse raisonnable. Aucune clarification apportée par un soumissionnaire autrement qu'en réponse à une demande de l'Acheteur ne sera prise en compte. La demande de clarification de l'Acheteur, comme la réponse apportée, seront formulées par écrit. Aucune modification de prix, ni aucun changement du contenu de l'offre ne seront demandés, offerts ou autorisés, si ce n'est pour confirmer la correction des erreurs arithmétiques découvertes par l'Acheteur lors de l'évaluation des offres en application de l'article 29 des IS.

27.2 Si le Soumissionnaire ne répond pas à une demande de clarification concernant son offre avant la date limite fixée par l'Acheteur dans sa demande, son offre pourra être rejetée.

#### 28. Conformité des offres

28.1 L'Acheteur établira la conformité de l'offre sur la base de son seul contenu, en conformité avec l'article 11 des IS.

28.2 Une offre conforme pour l'essentiel est une offre qui respecte toutes les exigences du Dossier d'Appel d'Offres, sans divergence, réserve ou omission substantielle.

a) Une « divergence » est un écart par rapport aux stipulations du Dossier d'Appel d'Offres ;

b) Une « réserve » constitue la formulation d'une conditionnalité restrictive, ou la non-acceptation de toutes les exigences du Dossier d'Appel d'Offres ; et

c) Une « omission » constitue un manquement à fournir en tout ou en partie, les renseignements et documents exigés par le Dossier d'Appel d'Offres.

28.3 Une divergence, réserve ou omission substantielle se caractérise

de la manière suivante :

- a) si elle était acceptée.
  - i) limiterait de manière substantielle la portée, la qualité ou les performances exigées comme il est spécifié dans la Section VI; ou
  - ii) limiterait, d'une manière substantielle et non conforme au Dossier d'appel d'offres, les droits de l'Acheteur ou les obligations du Soumissionnaire au titre du Marché; ou
  - iii) si elle était rectifiée, cela serait préjudiciable aux autres Soumissionnaires ayant présenté des offres conformes pour l'essentiel.

28.4 L'Acheteur examinera notamment les aspects techniques de l'offre, pour s'assurer que toutes les exigences de la Section VI ont été satisfaites sans divergence, réserve ou omission substantielle.

28.5 L'Acheteur écartera toute offre qui n'est pas conforme pour l'essentiel au Dossier d'appel d'offres et le Soumissionnaire ne pourra pas par la suite la rendre conforme en apportant des corrections à toute divergence, réserve ou omission substantielle constatée.

28.6 Si une offre est conforme pour l'essentiel, l'Acheteur peut tolérer toute non-conformité ou omission qui ne constitue pas une divergence, réserve ou omission substantielle par rapport aux conditions de l'appel d'offres.

28.7 Si une offre est conforme pour l'essentiel, l'Acheteur peut demander au Soumissionnaire de présenter, dans un délai raisonnable, les informations ou la documentation nécessaire pour remédier à la non-conformité ou aux omissions non essentielles constatées dans l'offre en rapport avec la documentation demandée. Une telle demande ne peut en aucun cas porter sur un élément quelconque du prix de l'offre. Le Soumissionnaire qui ne ferait pas droit à cette demande peut voir son offre écartée.

28.8 Si une offre est conforme pour l'essentiel, l'Acheteur rectifiera les non-conformités non essentielles qui affectent le prix de l'offre. À cet effet, le prix de l'offre sera ajusté, uniquement aux fins de l'évaluation, pour tenir compte de l'élément ou du composant manquant ou non conforme. L'ajustement sera effectué en utilisant la méthode indiquée à la Section III, Critères d'évaluation et de qualification.

## F. Evaluation et Comparaison des offres

29. **Correction des erreurs arithmétiques**
- 29.1 L'Acheteur utilisera les critères et méthodes indiqués à la Section III, Critères d'évaluation et de qualification. Aucun autre critère ou méthode d'évaluation ne sera permise.
- 29.2 Si une offre est conforme pour l'essentiel, l'Acheteur rectifiera toute erreur arithmétique comme indiqué à la Section III, Critères d'évaluation et de qualification.
- 29.3 Si le Soumissionnaire n'accepte pas les corrections apportées, son offre sera écartée et sa Garantie pourra être saisie ou la Déclaration de garantie pourra être mise en œuvre.
30. **Conversion en une seule monnaie**
- 30.1 Aux fins d'évaluation et de comparaison, l'Acheteur convertira les prix des offres exprimés dans diverses monnaies en une seule monnaie, comme indiqué à la Section III, Critères d'évaluation et de qualification.
31. **Ajustement des offres**
- 31.1 Aux fins d'évaluation et de comparaison, l'Acheteur ajustera les prix des offres en utilisant les critères et méthodes indiqués à la Section III, Critères d'évaluation et de qualification.
- 31.2 Sauf spécification contraire dans les DPAO, aucune marge de préférence pays membre ne sera accordée. Si une marge de préférence est accordée, la méthode d'application sera comme indiqué à la Section III, Critères d'évaluation et de qualification et en conformité avec les dispositions des Directives pour l'acquisition des Biens et Travaux de la Banque.
32. **Qualification du soumissionnaire**
- 32.1 L'Acheteur s'assurera que le Soumissionnaire retenu pour avoir soumis l'offre évaluée la moins-disante et conforme pour l'essentiel aux dispositions du dossier d'appel d'offres, possède bien les qualifications requises stipulées à la Section III, Critères d'évaluation et de qualification.
- 32.2 Cette détermination sera fondée sur l'examen des pièces attestant les qualifications du soumissionnaire et soumises par lui en application de l'article 16 des IS.
- 32.3 L'attribution du Marché au Soumissionnaire est subordonnée à l'issue positive de cette détermination. Au cas contraire, l'offre sera rejetée et l'Acheteur procédera à l'examen de la seconde offre évaluée la moins-disante afin d'établir de la même manière si le Soumissionnaire est qualifié pour exécuter le Marché de façon satisfaisante.
- 32.4 Les capacités des fabricants et sous-traitants proposés dans l'offre, pour être employés par le Soumissionnaire le moins-disant seront également évaluées afin de les agréer en conformité avec la Section III, Critères d'évaluation et de qualification. Leur

participation sera confirmée par une lettre d'intention, en tant que de besoin. Si un fabricant ou un sous-traitant n'est pas accepté, l'offre ne sera pas rejetée, mais le Soumissionnaire sera requis de lui substituer un fabricant ou sous-traitant acceptable sans aucun changement du prix de l'offre.

**33 Comparaison des offres**

33.1 Sous réserve des articles 29, 30 et 31 des IS, l'Acheteur comparera toutes les offres conformes pour l'essentiel afin de déterminer l'offre évaluée la moins-disante.

**34 Droit de l'Acheteur d'accepter ou de rejeter une ou toutes les offres**

34.1 L'Acheteur se réserve le droit d'accepter ou d'écarter toute offre, et d'annuler la procédure d'appel d'offres et d'écarter toutes les offres à tout moment avant l'attribution du Marché, sans encourir de ce fait une responsabilité quelconque vis-à-vis des soumissionnaires. En cas d'annulation de l'appel d'offres, toutes les offres remises, et notamment les garanties de soumission, seront renvoyées aux soumissionnaires dans les meilleurs délais.

### G. Attribution du Marché

**35 Critères d'attribution**

35.1 Sous réserve de l'article 34.1 des IS, l'Acheteur attribuera le Marché au Soumissionnaire dont l'offre aura été évaluée la moins-disante et jugée conforme pour l'essentiel au Dossier d'appel d'offres, à condition que le Soumissionnaire soit en outre jugé qualifié pour exécuter le Marché de façon satisfaisante.

35.2 Au moment de l'attribution du Marché, l'Acheteur se réserve le droit d'augmenter ou de diminuer la quantité de Biens et de Services connexes initialement spécifiée à la Section VI, Exigences de l'Acheteur pour autant que ce changement n'exécède pas les pourcentages indiqués dans les DPAO, et sans aucune modification des prix unitaires ou autres conditions de l'offre et du Dossier d'appel d'offres.

**36 Notification de l'attribution du Marché**

36.1 Avant l'expiration du délai de validité des offres, l'Acheteur notifiera au Soumissionnaire retenu, par écrit, que son offre a été retenue. La lettre de notification (ci-après et dans les Clauses et les formulaires de Marché, désignée par « Lettre de Notification ») indiquera le montant à payer par l'Acheteur au Fournisseur en contrepartie de la fourniture des Biens et Services connexes (ci-après et dans les Clauses et les formulaires de Marché désignée par « le Montant du Marché »).

36.2 Jusqu'à l'établissement et la signature formelle du marché, la notification de l'attribution aura valeur de contrat exécutoire.

36.3 Dans le même temps l'Acheteur notifiera également les

résultats de l'appel d'offres aux autres soumissionnaires et publiera dans un journal approprié ou le Journal Officiel et sur le site de la Banque [www.isdb.org](http://www.isdb.org), les résultats, en identifiant l'appel d'offres et le numéro des lots, et en fournissant les informations suivantes : (i) le nom de chaque soumissionnaire ayant remis une offre, (ii) le montant des offres tels qu'annoncé lors de l'ouverture des offres, (iii) les num et le montant évalué de toutes les offres ayant été évaluées, (iv) le nom des soumissionnaires dont l'offre a été rejetée, et le motif du rejet, et (v) le nom du Soumissionnaire dont l'offre a été retenue, le montant de son offre, ainsi que la durée et un résumé de l'entendue du marché attribué. Après la publication des résultats, tout Soumissionnaire ayant présenté une offre infructueuse pourra demander par écrit à l'Acheteur des informations quant au(x) motif(s) pour le(s)quel(s) son offre n'a pas été retenue. L'Acheteur répondra rapidement, par écrit, à tout Soumissionnaire ayant présenté une offre infructueuse qui, après la notification des résultats par l'Acheteur, aura formulé une requête en vue d'obtenir des informations.

### 37 Signature du Marché

- 37.1 Dans les meilleurs délais après la notification, l'Acheteur enverra au Soumissionnaire retenu l'Acte d'engagement.
- 37.2 Dans les vingt-huit (28) jours suivant la réception de l'Acte d'engagement, le Soumissionnaire retenu le signera, le datera et le renverra à l'Acheteur.
- 37.3 Dès que le Soumissionnaire retenu aura retourné l'Acte d'engagement signé et fourni la Garantie de bonne exécution conformément à l'article 38 des IS, l'Acheteur restituera la garantie de soumission, en conformité à l'article 19 des IS.
- 37.4 Notamment les dispositions de l'article 37.2 des IS, si la signature de l'Acte d'engagement est empêchée par toute restriction d'exportation imputable à l'Acheteur, vers le pays de l'Acheteur, ou à l'usage des biens ou produits, systèmes ou services à fournir, lorsque de telles restrictions d'exportation résultent de l'application de la réglementation du commerce d'un pays qui fournit ces biens ou produits, systèmes ou services, le Soumissionnaire ne sera pas lié par son offre. Cependant ceci est à la condition expresse que le Soumissionnaire soit en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'Acheteur et de la Banque, que la signature de l'Acte d'engagement n'a pas été empêchée pour une cause imputable au Soumissionnaire, pour cause de retard dans la mise en œuvre de formalités, y compris l'obtention de tout permis, autorisation(s) et licence(s) nécessaires à l'exportation des biens ou produits, systèmes ou services dans le cadre des



dispositions de l'Acte d'engagement.

**38 Garantie de  
bonne exécution**

- 38.1 Dans les vingt-huit (28) jours suivant la réception de la notification par l'Acheteur de l'attribution du Marché, le Soumissionnaire retenu fournira la garantie de bonne exécution, conformément aux dispositions du marché, en utilisant le Formulaire de garantie de bonne exécution figurant à la Section IX, Formulaire du Marché ou tout autre modèle jugé acceptable par l'Acheteur. Si la garantie de bonne exécution fournie par le Soumissionnaire retenu est un cautionnement il doit être émis par une compagnie d'assurance ou un organisme de cautionnement acceptable à l'Acheteur. Si ce cautionnement est émis par une compagnie d'assurance ou un organisme de cautionnement situé en dehors du pays de l'Acheteur, l'organisme d'émission devra avoir une institution financière correspondante située dans le pays de l'Acheteur.
- 38.2 Si le Soumissionnaire retenu ne fournit pas la garantie de bonne exécution susmentionnée ou ne signe pas l'Acte d'engagement, cela constituera un motif suffisant d'annulation de l'attribution du Marché et de saisie de la garantie de soumission, ou mise en œuvre de la Déclaration de garantie. Dans un tel cas, l'Acheteur pourra attribuer le Marché au Soumissionnaire dont l'offre est jugée conforme pour l'essentiel au dossier d'appel d'offres et évaluée la deuxième moins-disante, et que l'Acheteur juge qualifié pour exécuter le Marché de façon satisfaisante.

## Section II. Données Particulières de l'Appel d'Offres

<b>A. Introduction</b>	
IS 1.1 (a)	Numéro de l'avis d'appel d'offres : N° 008/19/AOIO-PM/MINESEC-UGPEST/CIPM/2019 du 05 mars 2019.
IS 1.1 (b)	Nom de l'Acheteur : <b>Le Ministre des Enseignements Secondaires</b>
IS 1.1 (c)	<p>Nom de l'AOI/PM : <b>Fourniture, installation, mise en service et formation des utilisateurs des équipements des filières d'Economie Sociale et Familiale, en deux lots séparés, au Lycée Technique de Maroua (lot 1) et au CETIC de Nsam à Yaoundé (lot 2)</b></p> <p>Numéro d'identification de l'AOI/PM : <b>N° 008/19/AOIO-PM/MINESEC/UG-PEST/CIPM /2019 du 05 mars 2019.</b></p> <p>Nombre et numéro d'identification des lots faisant l'objet du présent AOIO/PM</p> <p><b>LOT N°1 : N°008/19/AOIO/PM/1 : Fourniture, installation, mise en service et formation des utilisateurs des équipements des filières d'Economie Sociale et Familiale au Lycée Technique de Maroua (lot 1) :</b></p> <p><b>LOT N°1 : N°008/19/AOIO/PM/2 : Fourniture, installation, mise en service et formation des utilisateurs des équipements des filières d'Economie Sociale et Familiale au CETIC de Nsam à Yaoundé.</b></p>
IS 2.1(a)	Nom du Bénéficiaire : <b>Ministère des Enseignements Secondaires (MINESEC)</b>
IS 2.1 (b)	L'institution financière spécifique du Groupe de la Banque est : <b>la Banque Islamique de Développement (BID)</b>
IS 2.1 (c)	Nom du Projet : <b>Projet de l'Enseignement Secondaire Technique (PEST)</b>
IS 4.1(a)	Les personnes physiques ou les sociétés organisées en GIECA <i>seront</i> conjointement et solidairement responsables.
ITB 4.4	La liste des entreprises sous sanction est disponible au <a href="http://www.isdb.org">http://www.isdb.org</a>

<b>B. Contenu du Dossier d'appel d'offres</b>	
<b>IS 7.1</b>	<p>Aux fins d'<u>éclaircissements</u> uniquement, l'adresse du Maître de l'Ouvrage et l'Autorité Contractante (représenté par l'UG-PEST) est :</p> <p>A l'attention de : <b>Monsieur Le Coordonnateur du PEST</b></p> <p><b>1<sup>er</sup> Etage du bâtiment de la pharmacie Ecole de Police en face de la Station-service MRS de l'Ecole de police.</b></p> <p>Ville : <b>Yaoundé</b></p> <p>B.P: <b>16044 Yaoundé</b></p> <p>Pays : <b>Cameroun</b></p> <p>Numéro de téléphone : <b>(237) 222 201 014</b></p> <p>Fax : <b>(237) 222 201 016</b></p> <p>Adresse électronique : <b>ppest.nsamaroua@yahoo.com avec copie à patience_nde@yahoo.fr</b></p> <p>Pour vérification</p> <p>Les demandes d'éclaircissements doivent être reçues au plus tard <b>15</b> jours avant la date limite de remise des offres.</p>
<b>IS 7.4</b>	<p>Une réunion préparatoire <i>aura lieu</i> au siège de l'UG-PEST. 1er Etage du bâtiment de la pharmacie Ecole de Police en face de la station-service MRS. Ecole de police <b>le (elle sera communiquée aux soumissionnaires)</b></p> <p>Une visite du site <i>ne sera pas</i> organisée par l'Acheteur.</p>
<b>C. Préparation des offres</b>	
<b>IS 10.1</b>	La langue de l'offre est : <i>Français</i>
<b>IS 11.1 (b)</b>	<p>Le Soumissionnaire devra joindre à son offre les documents suivants, attestant que les Biens et services concrets sont conformes au Dossier d'appel d'offres :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Formulaire d'offre (lettre de soumission)</i> ;</li> <li>- <i>garantie de soumission bancaire</i> ;</li> <li>- <i>le Bordereau des Prix Unitaires</i> ;</li> <li>- <i>le Détail quantitatif et estimatif</i> ;</li> <li>- <i>les sous détails des prix unitaires et/ou forfaitaires</i> ;</li> <li>- <i>Fiches de renseignements sur le soumissionnaire et éventuellement sur</i></li> </ul>

	<p><i>les membres de chaque groupement ;</i></p> <p><i>-Antécédents en matière de non-exécution des marchés ;</i></p> <p><i>-Les marchés en cours ;</i></p> <p><i>-Situation financière ;</i></p> <p><i>-Chiffres d'affaires annuel au cours des cinq (05) dernières années ;</i></p> <p><i>-Capacité de financement ;</i></p> <p><i>-et les expériences réalisées.</i></p>
IS 11.1 (j)	<p>Le Soumissionnaire devra joindre à son offre les autres documents suivants :</p> <p><b><u>Pièces administratives</u></b></p> <p><i>- Les soumissionnaires locaux devront produire les pièces suivantes: (i) une attestation de non redevance signé du Directeur des impôts certifiant que le soumissionnaire a effectué des déclarations réglementaires en matière d'impôts datant de moins de trois (03) mois; (ii) Attestation pour soumission délivrée par la CNPS et spécifique à la présente soumission datant de moins de trois (03) mois; (iii) une Attestation de non-exclusion des marchés publics délivrée par l'ARMP; (iv) une Attestation de non faillite délivrée par le Tribunal de Grande Instance datant de moins de trois (03) mois; (v) quittance d'achat du DAOI</i></p> <p><i>- Les soumissionnaires enregistrés hors du Cameroun devront produire la pièce suivante:</i></p> <p>(i) une Attestation de non faillite délivrée par le Tribunal de Grande Instance ou par la Chambre d'Industrie et du Commerce (ou tout organe tenant lieu) du lieu de résidence du soumissionnaire datant de moins de trois (03) mois ;</p> <p>(ii) quittance d'achat du DAOI</p> <p><u>L'absence de toutes ou partie des pièces citées ci-dessus n'entraînera pas le rejet de l'offre au moment de l'évaluation. Toutefois, celles-ci seront exigées au moment de l'attribution du contrat.</u></p> <p><b><i>NB: La lettre de soumission et la garantie de soumission ne sont pas des pièces administratives. Par conséquent, leur absence ou leur non-conformité entrainera le rejet de l'offre au moment de l'évaluation.</i></b></p>
IS 13.1	Les variantes ne sont pas permises en conformité avec les articles 13.2 et/ou 13.4 des IS
IS 13.2	Des variantes portant sur le délai d'exécution <b>ne sont pas</b> permises. Le cas échéant, la méthode d'évaluation sera précisée à la Section III. Critères d'évaluation et de qualification.

IS 13.4	Des variantes techniques sur la ou les parties des Biens et Services connexes spécifiées ci-dessous sont permises: <b>sans objet</b>
IS 14.2	Les prix offerts par les Soumissionnaires seront des prix <i>fermes</i>
IS 14.5	L'édition des Incoterms à laquelle se référer est : <b>INCOTERMS 2010</b> de la Chambre de Commerce Internationale
IS 14.6(a)(i)	L'Incoterm à utiliser pour le prix des Biens originaires du pays de l'Acheteur est : <b>EXW</b> de la Chambre de Commerce Internationale
IS 14.6(b) (i)	L'Incoterm à utiliser pour le prix des Biens originaires d'un pays étranger est: <b>CIP</b> de la Chambre de Commerce Internationale
IS 14.7	Les prix offerts par le Soumissionnaire <i>ne feront pas</i> l'objet d'ajustements pendant l'exécution du Marché.
IS 14.8	Le prix indiqué pour chaque lot devra correspondre au minimum à cent pourcent (100%)des articles de chaque lot.  Le prix indiqué pour chaque article d'un lot devra correspondre au minimum à cent pourcent (100%)de la quantité requise pour cet article.
IS 15.1	Le prix de l'offre et les paiements au titre du Marché seront libellés dans la (les) monnaie(s) comme décrit ci-après:  <b>Option A (Le Soumissionnaire présente son prix en monnaie nationale du pays de l'Acheteur)</b>  (a) Le Soumissionnaire libellera les prix unitaires des Bordereaux des prix entièrement en <i>Francs CFA</i> et dénommée "monnaie nationale". Le Soumissionnaire qui compte encourir des dépenses dans d'autres monnaies pour se procurer des intrants provenant de pays autres que le pays de l'Acheteur, dénommées "monnaies étrangères" ci-après, indiquera dans le Bordereau des prix pour les Biens et Services connexes inclus dans la Section IV, Formulaire de soumission, le ou les pourcentages du montant de l'offre nécessaires pour couvrir les besoins en monnaies étrangères, sans excéder un maximum de trois monnaies.  (b) Les taux de change utilisés par le Soumissionnaire pour déterminer le montant et les pourcentages de son offre en monnaie nationale seront spécifiés par le Soumissionnaire dans le Bordereau des prix pour les Biens et Services connexes inclus dans la Section IV, Formulaire de soumission. Ils seront appliqués pour tout paiement au titre du Marché, afin que le risque de change ne soit pas supporté

	<p>par le Soumissionnaire retenu.</p> <p>(c) L'Acheteur pourra demander aux Soumissionnaires de justifier, à sa satisfaction, leurs besoins en monnaie(s) étrangère(s) et nationale et de prouver que les montants inclus dans le Bordereau des prix pour les Biens et Services connexes inclus dans la Section IV, Formulaires de soumission, sont raisonnables et dans ce cas, le Soumissionnaire fournira un sous détail des besoins en monnaie étrangère.</p>
IS 16.2	Le Soumissionnaire doit joindre à son offre des Autorisations des fabricants pour <i>les équipements lourds seulement</i> .
IS 16.3	Le Soumissionnaire <i>doit</i> joindre à son offre des documents montrant qu'il sera représenté par un Agem dans le pays de l'Acheteur.
IS 18.1	La période de validité de l'offre sera de <i>Cent vingt (120) jours</i> .
IS 19.1	<p>Le Soumissionnaire doit fournir une garantie de soumission d'un montant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deux millions cinq cent mille (2.500.000) de Francs CFA pour le lot 1 ;</li> <li>- deux millions cinq cent mille (2.500.000) de Francs CFA pour le lot 2.</li> </ul> <p>En outre, le soumissionnaire présentera un reçu de cent cinquante mille (150 000 FCFA) payable au compte « CAS-ARMP » N° 335 988 ouvert à cet effet par l'ARMP.</p>
IS 20.1	Outre l'original de l'offre, le nombre de copies demandé est de : <u>Six (06)</u> .
IS 20.2	L'habilitation du signataire de l'offre à signer au nom du Soumissionnaire doit préciser <i>Le nom et la description des documents exigés pour établir que le signataire est habilité à signer l'offre, tel qu'un pouvoir par-devant notaire et dans le cas d'une offre présentée par un GECA existant ou prévu un engagement signé par tous les membres (i) stipulant que tous les membres seront conjointement et solidairement responsables, si cela est exigé en conformité avec l'article 4.1 (a) des IS et (ii) désignant un Mandataire ayant autorité à représenter tous les membres du GECA durant le processus d'appel d'offres et durant l'exécution du marché, en cas d'attribution.</i>
<b>D. Remise et ouverture des offres</b>	
IS 21.1	Le soumissionnaire <i>ne pourra pas</i> remettre son offre par voie électronique.
IS 21.1 (b)	La procédure de remise des offres par voie électronique est la suivante : <i>Sans objet</i>

IS 22.1	<p>Aux fins de <b>remise des offres</b>, uniquement, l'adresse de l'Autorité contractante (représenté par l'UG-PEST) est la suivante :</p> <p>A l'attention de :</p> <p><b>Monsieur le Coordinnateur, Chef de L'Unité de Gestion du Projet de l'Enseignement Secondaire Technique</b></p> <p>1er Etage du bâtiment de la pharmacie Ecole de Police en face de la station-service MRS, Ecole de police.</p> <p>Ville : Yaoundé</p> <p>Pays : Cameroun</p> <p>La date et heure limites de remise des offres sont les suivantes</p> <p>Date : 14 mai 2019</p> <p>Heure : 13 heures (heure locale)</p>
IS 25.1	<p>L'ouverture des offres aura lieu à l'adresse suivante :</p> <p>L'Unité de Gestion du Projet de l'Enseignement Secondaire Technique</p> <p>1er Etage du bâtiment de la pharmacie Ecole de Police en face de la station-service MRS de l'Ecole de Police.</p> <p>Ville : Yaoundé</p> <p>Pays : Cameroun</p> <p>La date et heure limites de remise des offres sont les suivantes :</p> <p>Date : 14 mai 2019</p> <p>Heure : 14 heures (heure locale)</p>
IS 25.1	La procédure d'ouverture des offres par voie électronique est: <i>sans objet</i>
<b>E. Évaluation et comparaison des offres</b>	
IS 31.2	Une marge de préférence pays membre <i>n'est pas</i> accordée.
<b>F. Attribution du Marché</b>	
IS 35.2	<p>Les quantités peuvent être augmentées d'un pourcentage maximal de : 0%</p> <p>Les quantités peuvent être réduites d'un pourcentage maximal de : 0%</p>

## Section III. Critères d'évaluation et de qualification

Cette Section contient tous les facteurs que l'Acheteur utilisera pour évaluer une offre et déterminer si un Soumissionnaire satisfait aux exigences de qualifications requises. En conformité avec les articles 28 et 32 des IS, l'Acheteur n'utilisera pas d'autres critères que ceux indiqués. Le Soumissionnaire doit fournir tous les renseignements demandés en utilisant les formulaires de la Section IV, Formulaires de soumission.

- 1 Critères d'évaluation et méthodes**
- 1.1 Offres variantes (si permises en application de l'article 13.1 des IS)**  
*Variante technique sans objet.*  
*Variante de délai d'exécution sans objet.*
- 1.2 Correction des erreurs arithmétiques (en application de l'article 29.1 des IS)**
- (a) S'il y a contradiction entre le total des montants indiqué dans la colonne du sous-détail de prix et le montant indiqué pour le Prix total, le premier fera foi et le second sera corrigé en conséquence.
- (b) S'il y a contradiction entre le prix unitaire et le prix total obtenu en multipliant le prix unitaire par la quantité, le prix unitaire fera foi et le prix total sera corrigé, à moins que, de l'avis de l'Acheteur, la virgule des décimales du prix unitaire soit manifestement mal placée, auquel cas le prix total indiqué prévaudra et le prix unitaire sera corrigé.
- (c) Si le total obtenu par addition ou soustraction des sous-totaux n'est pas exact, les sous-totaux feront foi et le total sera corrigé, et
- (d) S'il y a contradiction entre le prix indiqué en lettres et en chiffres, le montant en lettres fera foi, à moins que ce montant soit lié à une erreur arithmétique, auquel cas le montant en chiffres prévaudra sous réserve des alinéas (a) et (b) ci-dessus.
- 1.3 Conversion en une seule monnaie (en application de l'article 30 des IS)**
- La monnaie utilisée pour convertir en une seule monnaie tous les prix des offres exprimées en diverses monnaies aux fins d'évaluation et de comparaison de ces offres est *le dollar américain*.
- La source du taux de change à employer est : **Banque des Etats de l'Afrique Central (BEAC).**
- La date de référence est : *date du dépôt des offres*

**1.4 Rabais (en application de l'article 14.4 des IS)**

L'Acheteur ajustera le Prix de l'offre pour tenir compte de tout rabais éventuel offert par le Soumissionnaire dans le formulaire d'Offre et qui aura été lu à haute voix lors de l'ouverture des offres, en utilisant la méthode d'application dudit rabais indiquée par le Soumissionnaire dans le formulaire d'Offre.

**1.5 Non-conformités non essentielles quantifiables (en application de l'article 28.8 des IS)**

L'ajustement sera effectué en appliquant la méthode ci-après *sans objet*

**1.6 Marge de préférence pays membre (si permise en application de l'article 31.2 des IS) : Sans objet****1.7 Autres facteurs et méthodes : RAS**

## 2 Critères de qualification

N.B.: Le présent DAIO pour l'acquisition de Biens suppose que l'appel d'offres n'est pas précédé de pré qualification des candidats.

2	<b>Qualification</b> (sans pré qualification)
2.1	Eligibilité (Tableau)
2.2	Antécédents en matière de non-exécution de marchés (Tableau)
2.3	Situation financière (Tableau)
2.4	Expérience (Tableau)

**Tableaux de Qualification (sans pré qualification)**  
Critères de qualification

No.	Objet	Critère	Entité unique	Groupement d'entreprises, consortium ou association (GECA)			Documentation
				Toutes Parties Combinées	Chaque Partie	Une Partie au moins	
2.1.1	<b>Nationalité</b>	Conforme à l'article 4.2 des IS.	Doit satisfaire au critère	GECA existant ou prévu doit satisfaire au critère	Sans objet	Doit satisfaire au critère	Formulaire ELI - 1.1 et 1.2, avec pièces jointes
2.1.2	<b>Conflit d'intérêts</b>	Pas de conflit d'intérêts selon l'article 4.3 des IS	Doit satisfaire au critère	GECA existant ou prévu doit satisfaire au critère	Doit satisfaire au critère	Sans objet	Formulaire d'offre
2.1.3	<b>Exclusion par la Banque</b>	Ne pas avoir été exclu par la Banque, tel que décrit dans l'article 4 des IS	Doit satisfaire au critère	GECA existant doit satisfaire au critère	Doit satisfaire au critère	Sans objet	Formulaire d'offre
2.1.4	<b>Entreprise publique</b>	Le candidat doit satisfaire aux conditions de l'article 5 des IS	Doit satisfaire au critère	Doit satisfaire au critère	Doit satisfaire au critère	Sans objet	Formulaire ELI - 1.1 et 1.2, avec pièces jointes
2.1.5	<b>Exclusion au titre d'une résolution des Nations Unies ou de la législation du pays du Bénéficiaire, ou résultant de l'application des Règles de Boycott de l'Organisation de la Coopération Islamique, de la Ligue des États Arabes et de l'Union Africaine.</b>	Ne pas être exclu en application de la ou règlement du pays du Bénéficiaire prescrivant les relations commerciales avec le pays du Candidat ou en application des Règles de Boycott de l'Organisation de la Coopération Islamique, de la Ligue des États Arabes et de l'Union Africaine en conformité avec l'article 4.8 des IS.	Doit satisfaire au critère	GECA existant doit satisfaire au critère	Doit satisfaire au critère	Sans objet	Formulaire d'offre

2.2 Antécédents en matière de non-exécution de marchés							
2.2.1	<b>Antécédents de non-exécution de marché</b>	Plas de défaut d'exécution d'un marché au cours des trois (03) dernières années qui précèdent la date limite de remise de l'offre confirmée par tous les renseignements relatifs aux litiges ou aux procès complètement réglés. Un litige ou un procès complètement réglé est un litige ou un procès qui a été résolu conformément au mécanisme de règlement des litiges du marché conformément et tout respect de tous les recours à la disposition du Soumissionnaire ont été épuisés.	Doit satisfaire au critère seul ou au titre de partie d'un GECA passé ou existant.	Sans objet	Doit satisfaire au critère seul ou au titre de partie d'un GECA passé ou existant.	Sans objet	Formulaire CON-3
2.2.2	<b>Manquement à signer un Marché</b>	Ne pas être sous le coup d'une sanction relative à une Déclaration de Garantie d'Offre en application de l'article 4.6 des IS depuis trois (03) années.	Doit satisfaire au critère	Sans objet	Doit satisfaire au critère seul ou au titre de partie d'un GECA.	Sans objet	Formulaire d'offre
2.2.3	<b>Litiges en instance</b>	Tous les litiges en instance ne doivent pas représenter un total de plus de cinquante pour cent (50%) des actifs nets du candidat. Ils seront considérés comme tranchés à l'encontre du Soumissionnaire.	Doit satisfaire au critère seul ou au titre de partie d'un GECA passé ou existant.	Sans objet	Doit satisfaire au critère	Sans objet	Formulaire CON-3

2.4 Expérience	Doit satisfaisre au critère	Doit satisfaisre au critère	Doit satisfaisre à cinquante pour cent (50%) au critère	Doit satisfaisre au moins à vingt-cinq pour cent (25%) au critère	Formulaire EXP-2.4.1
<p><b>2.4.1 Expérience</b></p> <p>Expérience en tant que fournisseur dans au moins un (01) marché au cours de cinq (05) dernières années dont la valeur minimum dudit marché passé par lot est</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lot 1 : 145 000 000 FCFATTC ;</li> <li>-Lot 2 : 145 000 000 FCFATTC ;</li> </ul> <p>qui a été exécuté de manière satisfaisante et terminé pour l'essentiel, et qui est similaire à la fourniture des équipements didactiques</p> <p>Cette similitude porte sur la taille physique, la complexité, les méthodes/technologies ou autres caractéristiques la nature telles que décrites dans la section IV</p> <p>Formulaires de soumission:</p>					

<b>2.3 Situation financière</b>							
2.3	<b>Situation financière</b>	Soumission de bilans vérifiés ou si cela n'est pas requis par la réglementation du pays du candidat, autres états financiers acceptables par l'Acheteur pour les cinq (05) dernières années démontrant la solidité actuelle de la position financière du candidat et sa profitabilité à long terme.	Doit satisfaire au critère	Sans objet	Doit satisfaire au critère	Sans objet	Formulaire FIN - 3.1 avec pièces jointes
2.3.1	<b>Chiffre d'affaires annuel moyen</b>	Avoir un minimum de chiffre d'affaires annuel moyen de cent quarante-cinq millions de francs CFA ou 25129.82 en US\$ au cours des cinq (05) dernières années	Doit satisfaire au critère	Doivent satisfaire au critère	Doit satisfaire à vingt-cinq pour cent (25%)	Doit satisfaire a quarante pour cent (40%)	Formulaire FIN - 3.2
2.3.2	<b>Capacité de financement</b>	Le Soumissionnaire doit montrer qu'il a accès à des financements tels que des avoirs liquides, actifs immobiliers, non utilisés, lignes de crédit, autres que l'avance de dépréage éventuelle à trauteur des montants minima suivants classés par lot Lot 1 : 72 500 000 FCFA en HT Lot 2 : 72 500 000 FCFA en HT  (i) besoins en financement du marché et  (ii) besoins en financement pour ce marché et les autres engagements en cours	Doit satisfaire au critère	Doivent satisfaire au critère	Doit satisfaire à cinquante pour cent du critère	Doit satisfaire au moins à vingt-cinq pour cent du critère	Formulaires FIN - 3.3  + Formulaire CCC

## Section IV. Formulaires de soumission

### Liste des formulaires

Formulaire d'offre .....	45
Bordereau des prix des Biens et Services complexes .....	48
Formulaire de Garantie de soumission (Garantie bancaire) .....	51
Garantie de soumission (Cautionnement) émis par une société de cautionnement) .....	53
Modèle de déclaration de garantie de l'offre .....	55
Modèle d'autorisation du Fabricant .....	57
Formulaire de qualification .....	58
Fiche de renseignements sur le soumissionnaire .....	62
Fiche de renseignements sur chaque partie d'un GECA .....	63
Antécédents en matière de non-exécution de marchés .....	64
Marchés en cours .....	66
Situation financière .....	67
Chiffre d'affaires annuel moyen .....	68
Capacité de financement .....	69
Expérience .....	70

**Formulaire d'offre**

Date : \_\_\_\_\_

AO/PM No. : \_\_\_\_\_

Avis d'appel d'offres No. : \_\_\_\_\_

Variante No. : \_\_\_\_\_

A. \_\_\_\_\_

Nous, les soussignés attestons que :

- a) Nous avons examiné le Dossier d'appel d'offres, y compris l'additif/ les additifs No. : \_\_\_\_\_ émis en conformité avec la Clause 8 des Instructions aux Soumissionnaires (IS) et n'avons aucune réserve à leur égard.
- b) Nous proposons de fournir conformément au Dossier d'appel d'offres les Biens et Services connexes ci-après : \_\_\_\_\_
- c) Le prix total de notre offre, hors rabais offerts à l'alinéa (d) ci-après est de : [montant en monnaie étrangère en lettres], [montant en chiffres] et [montant en monnaie nationale en lettres], [montant en chiffres].
- d) Les rabais offerts et les modalités d'application desdits rabais sont les suivants : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- e) Notre offre demeurera valide pendant une période de \_\_\_\_\_ jours à compter de la date limite fixée pour la remise des offres dans le Dossier d'appel d'offres. Cette offre continuera de nous engager et peut être acceptée à tout moment avant l'expiration de cette période.
- f) Si notre offre est acceptée, nous nous engageons à obtenir une garantie de bonne exécution du Marché conformément à l'article 38 des IS et la clause 13 du CCAI.
- g) Notre société, y compris tous sous-traitants ou fournisseurs intervenant en rapport avec une quelconque partie du Marché, avons des nationalités listées dans les pays éligibles conformément à l'article 4.2 des IS;
- h) Notre société, y compris tous sous-traitants ou fournisseurs intervenant en rapport avec une quelconque partie du Marché, ne nous trouvons pas en situation de conflit d'intérêt, en conformité avec l'article 4.3 des IS;

- i) Nous ne participons pas, en qualité de soumissionnaire ou de sous-traitant, à plus d'une offre dans le cadre du présent appel d'offres en conformité avec l'article 4.3 des IS, autre que des offres « variantes » présentées conformément à l'article 13 des IS.
- j) Notre société, ses sociétés affiliées ou filiales, y compris tous sous-traitants ou fournisseurs intervenant en rapport avec une partie quelconque du Marché, n'avons pas été déclarées disqualifiées par la Banque, ni ne tombons sous le coup d'une exclusion en application de loi ou règlement du pays du Bénéficiaire ou de l'application des Règles de Boycott de l'Organisation de la Conférence Islamique, de la ligue des Etats Arabes et de l'Union Africaine.
- k) Nous ne sommes pas une entreprise publique/Nous sommes une entreprise publique mais nous satisfaisons aux dispositions de l'article 4.5 des IS.
- l) Nous sommes / ne sommes pas une entreprise sous sanction par la Banque islamique de Développement pour un quelconque fait de fraude ou de corruption en conformité avec l'article 5 des IS. [Si l'entreprise est sous sanction, veuillez fournir plus de détails incluant la date de début de la sanction et sa durée].
- m) Les honoraires ou commissions ou avantage en nature ci-après ont été versés ou accordés ou doivent être versés ou accordés en rapport avec la procédure d'appel d'offres ou l'exécution/la signature du Marché:

Nom du Bénéficiaire	Adresse	Motif	Montant
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

(Si aucune somme n'a été versée ou ne doit être versée, porter la mention « néant »).

*Nous nous engageons à préparer et à présenter notre offre (et, si le marché nous est attribué, à l'exécuter) dans le respect le plus strict des lois contre la fraude et la corruption en vigueur dans le pays de l'Acheteur, étant entendu que la liste de ces lois est incluse par l'Acheteur dans le dossier d'appel d'offres relatif audit marché*

- n) Il est entendu que la présente offre, et votre acceptation écrite de ladite offre figurant dans la notification d'attribution du Marché que vous nous adresserez tiendra lieu de contrat entre nous, jusqu'à ce qu'un marché officiel soit établi et signé.
- o) Il est entendu par nous que vous n'êtes pas tenus d'accepter l'offre évaluée la moins-disante ni l'une quelconque des offres que vous pouvez recevoir.

Nom \_\_\_\_\_ En tant que \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

Dûment habilité à signer l'offre pour et au nom de \_\_\_\_\_

En date du \_\_\_\_\_ jour de \_\_\_\_\_

## Bordereau des prix des Biens et Services connexes

Date: \_\_\_\_\_

AO/PM No.: \_\_\_\_\_

Avis d'appel d'offres No.: \_\_\_\_\_

Variante No.: \_\_\_\_\_

Nom du soumissionnaire: \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8
Poste No.	Bien ou service connexe	Pays d'origine	Pourcentage d'origine nationale <sup>1</sup>	Quantité (Nb. d'unités)	Prix unitaire <sup>2</sup>	Droits d'importation, Taxes sur les ventes et autres, par unité <sup>3</sup>	Prix total <sup>1</sup>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

Notes :

<sup>1</sup> En application de la marge de préférence de l'article 31 des IS, le cas échéant<sup>2</sup> En application des articles 14 et 15 des IS.<sup>3</sup> Indiquer le % du montant total à payer en monnaie étrangère et le taux de change correspondant.

Nom \_\_\_\_\_ En tant que \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

Dûment habilité à signer l'offre pour et au nom de \_\_\_\_\_

En date du \_\_\_\_\_ jour de \_\_\_\_\_

### Formule de Révision de Prix (Exemple)

Lorsqu'en application de l'article 14.7 des IS et de la clause 10.1 du CCAG/CCAP, les prix payables au Fournisseur figurant au marché, la méthode ci-après sera utilisée afin de calculer le montant de la révision :

Les prix payables au Fournisseur, en application de l'article 14.7 des IS et de la clause 10.1 du CCAG/CCAP seront soumis à révision pendant l'exécution du marché de façon à refléter l'évolution des coûts de la main-d'œuvre, des matières premières et matériaux, conformément à la formule:

$$P_1 = P_0 (a + b \frac{I_1}{I_0} + c \frac{M_1}{M_0}) - P_0$$

$$a + b + c = 1$$

dans laquelle:

- $P_1$  = montant de l'ajustement payable au Fournisseur
- $P_0$  = Prix du marché (prix de base).
- $a$  = élément fixe représentant les profits et les frais généraux inclus dans le Prix du marché, généralement de l'ordre de 5 à 15 %.
- $b$  = pourcentage estimé de l'élément représentant la main-d'œuvre dans le Prix du marché.
- $c$  = pourcentage estimé de l'élément représentant les matières et matériaux dans le Prix du marché.
- $I_0, I_1$  = indices du coût de la main-d'œuvre applicables à l'industrie concernée dans le pays d'origine, à la date de référence et à la date de révision du prix, respectivement.
- $M_0, M_1$  = indices des prix des principaux matériaux de base dans le pays d'origine à la date de référence et à la date de révision, respectivement.

Les éléments  $a$ ,  $b$ , et  $c$  indiqués par l'Acheteur sont comme suit :

$a$  = [insérer la valeur du paramètre]

$b$  = [insérer la valeur du paramètre]

$c$  = [insérer la valeur du paramètre]

Le Soumissionnaire indiquera dans son offre les sources des indices et les indices à la date de référence.

Date de référence: vingt-huit (28) jours avant la date limite de réception des offres.

Date de révision: [insérer le nombre de semaines] semaines avant la date d'expédition (cette date de révision représentant le milieu de la période de fabrication).

L'une ou l'autre des parties fera jouer la formule de variation des prix ci-dessus, sous réserve des dispositions ci-après:

- (a) aucune augmentation de prix ne sera autorisée après les dates de livraison contractuelles sauf si l'avenant prolongeant les délais en dispose autrement. En principe, aucune variation de prix ne sera autorisée pour les retards dont le Fournisseur est entièrement responsable. L'Acheteur aura cependant droit à toute réduction du Prix du marché qui pourrait résulter de la formule de révision.
- (b) si la monnaie dans laquelle le prix  $P_0$  du marché est libellé, est différente de la monnaie du pays d'origine des indices représentatifs des coûts de main-d'œuvre et de matières et matériaux, un facteur de correction sera appliqué pour éviter des révisions inexactes du Prix du marché. Le facteur de correction correspondra au rapport entre les taux de change des deux monnaies à la date de référence et à la date d'application de la clause de variation de prix définies ci-dessus, et
- (c) la révision ne s'applique pas au montant de l'avance.

## Formulaire de Garantie de Soumission (Garantie Bancaire)

[La banque rempli ce modèle de garantie d'offre conformément aux indications entre crochets]

[Insérer le nom de la banque, et l'adresse de l'agence émettrice]

Bénéficiaire: [insérer nom et adresse de l'Acheteur]

Date: [insérer date]

Garantie d'offre no. : [insérer No de garantie]

Nous avons été informés que [insérer nom du soumissionnaire] (ci-après dénommé « le Soumissionnaire ») a répondu à votre appel d'offres no. [insérer no de l'avis d'appel d'offres] pour la fourniture de [insérer description des fournitures] et vous a soumis son offre en date du [insérer date du dépôt de l'offre] (ci-après dénommée « l'Offre »).

En vertu des dispositions du dossier d'Appel d'offres, l'Offre doit être accompagnée d'une garantie d'offre.

A la demande de l'Acheteur, nous [insérer nom de la banque] nous engageons par la présente, sans réserve et irrévocablement, à vous payer à première demande, toutes sommes d'argent que vous pourriez réclamer dans la limite de [insérer la somme en chiffres dans la monnaie du pays de l'Acheteur ou un montant équivalent dans une monnaie internationale librement convertible] [insérer la somme en lettres].

Votre demande en paiement doit être accompagnée d'une déclaration attestant que le Soumissionnaire n'a pas exécuté une des obligations auxquelles il est tenu en vertu de l'Offre, à savoir :

- (a) s'il retire l'Offre pendant la période de validité qu'il a spécifiée dans la lettre de soumission de l'offre, ou
- (b) si, s'étant vu notifier l'acceptation de l'Offre par l'Acheteur pendant la période de validité telle qu'indiquée dans la lettre de soumission de l'offre ou prorogée par l'Acheteur avant l'expiration de cette période, il
  - (i) ne signe pas le Marché, ou
  - (ii) ne fournit pas la garantie de bonne réalisation du Marché, s'il est tenu de le faire ainsi qu'il est prévu dans l'article 38 des Instructions aux Soumissionnaires.

La présente garantie expire (a) si le marché est octroyé au Soumissionnaire, lorsque nous recevons une copie du Marché signé et de la garantie de bonne exécution émise en votre nom, selon les instructions du Soumissionnaire ; ou (b) si le Marché n'est pas octroyé au Soumissionnaire, à la première des dates suivantes : (i) lorsque nous recevons copie de votre notification au Soumissionnaire du nom du soumissionnaire retenu, ou (ii) vingt-huit (28) jours après l'expiration de l'Offre.

Toute demande de paiement au titre de la présente garantie doit être reçue à cette date au plus tard.

La présente garantie est régie par les Règles uniformes de la Chambre de Commerce Internationale (CCI) relatives aux garanties sur demande. Publication CCI no : 458.

Nom : *[nom complet de la personne signataire/Votre [capacité juridique de la personne signataire]*

Signé *[signature de la personne dont le nom et le titre figurent ci-dessus]*

## Garantie de soumission (Cautionnement émis par une société de cautionnement)

[La société de cautionnement remplit cette garantie de soumission conformément aux indications entre crochets.]

Garantie N° [insérer N° de garantie]

Attendu que [insérer le nom du Soumissionnaire] (ci-après dénommé « le Soumissionnaire ») a soumis son offre le [insérer date] en réponse à l'AOI/PM N° [insérer no de l'avis d'appel d'offres] pour la fourniture de [insérer description des fournitures] (ci-après dénommée « l'Offre »).

FAISONS SAVOIR par les présentes que NOUS [insérer le nom de la société de cautionnement émettrice] dont le siège se trouve à [insérer l'adresse de la société de cautionnement] (ci-après dénommé « le Garant »), sommes engagés vis-à-vis de [insérer nom de l'Acheteur] (ci-après dénommé « l'Acheteur ») pour la somme de [insérer le montant en chiffres dans la monnaie du pays de l'Acheteur ou un montant équivalent dans une monnaie internationale librement convertible], [insérer le montant en lettres] que, par les présentes, le Garant s'engage et engage ses successeurs ou assignataires, à régler intégralement audit Acheteur. Certifié par le cachet dudit Garant ce \_\_\_ jour de \_\_\_\_\_ [insérer date]

LES CONDITIONS d'exécution de cette obligation sont les suivantes :

1. Si le Soumissionnaire retire son offre pendant la période de validité qu'il a spécifiée dans la lettre de soumission de l'offre, ou
2. Si le Soumissionnaire, s'étant vu notifier l'acceptation de son offre par l'Acheteur pendant la période de validité :
  - a) ne signe pas ou refuse de signer le (Formulaire de) marché ; ou
  - b) ne fournit pas ou refuse de fournir la Garantie de bonne exécution, s'il est tenu de le faire comme prévu par l'article 38 des Instructions aux Soumissionnaires

Nous nous engageons à payer à l'Acheteur un montant égal au plus au montant stipulé ci-dessus, dès réception de sa première demande écrite, sans que l'Acheteur soit tenu de justifier sa demande, étant entendu toutefois que, dans sa demande, l'Acheteur notera que le montant qu'il réclame lui est dû parce que l'une ou l'autre des conditions susmentionnées ou toutes les deux sont remplies, en précisant laquelle ou lesquelles a ou ont motivé sa requête.

La présente garantie demeure valable jusqu'au vingt-huitième (28<sup>ème</sup>) jour inclus suivant l'expiration du délai de validité de l'offre ; toute demande de l'Acheteur visant à la faire jouer devra parvenir au Garant à cette date au plus tard.

Nom : *[nom complet de la personne signataire/Vtre [capacité juridique de la personne signataire]*

Signé *[signature de la personne dont le nom et le titre figurent ci-dessus]*

En date du \_\_\_\_\_ jour de \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ *[insérer date]*

## Modèle de déclaration de garantie de l'offre

*{Le Soumissionnaire remplit cette garantie de soumission conformément aux indications entre crochets}*

Date *{insérer la date (jour, mois, année) de remise de l'offre}*

Avis d'appel d'offres No. *{insérer le numéro de l'avis d'Appel d'Offres}*

Variante No. : *{insérer le numéro d'identification si cette offre est proposée pour une variante}*

A l'attention de *{insérer nom complet de l'Acheteur}*

Nous, soussignés, déclarons que :

1. Nous reconnaissons que les offres doivent être accompagnées d'une déclaration de garantie de l'offre.
2. Nous acceptons que nous serons l'objet d'une suspension du droit de participer à tout appel d'offres en vue d'obtenir un marché de la part de l'Acheteur pour une période de *{insérer nombre de mois ou d'années}* commençant le *{insérer date}*, si nous n'exécutons pas une des obligations auxquelles nous sommes tenus en vertu de l'Offre, à savoir :
  - a) si nous retirons l'Offre pendant la période de validité que nous avons spécifiée dans le formulaire d'offre ; ou
  - b) si nous étant vu notifier l'acceptation de l'Offre par l'Acheteur pendant la période de validité, nous (i) ne signons pas le Marché ; ou (ii) ne fournissons pas la garantie de bonne exécution, si nous sommes tenus de le faire ainsi qu'il est prévu dans l'article 38 des Instructions aux Soumissionnaires.
3. La présente garantie expirera si le marché ne nous est pas attribué, à la première des dates suivantes : (i) lorsque nous recevrons copie de votre notification du nom du soumissionnaire retenu, ou (ii) vingt-huit (28) jours suivant l'expiration de notre Offre.

Nom *{insérer le nom complet de la personne signataire de la déclaration de garantie de l'offre}*

En tant que *{indiquer la capacité du signataire}*

Signature *{insérer la signature}*

Dûment habilité à signer l'offre pour et au nom de *{insérer le nom complet du Soumissionnaire}*

En date du \_\_\_\_\_ jour de \_\_\_\_\_ [insérer la date de signature]

[Note : Dans le cas d'un Groupement d'entreprises, la Déclaration de garantie de l'offre doit être au nom de tous les partenaires du groupement d'entreprises qui soumet l'offre.]

**Modèle d'autorisation du Fabricant**

*[Le Soumissionnaire exige du Fabricant qu'il prépare cette lettre conformément aux indications entre crochets. Cette lettre d'autorisation doit être à l'en tête du Fabricant et doit être signée par une personne dûment habilitée à signer des documents qui engagent le Fabricant. Le Soumissionnaire inclut cette lettre dans son offre, si exigé dans les DPAO.]*

Date *[insérer la date (jour, mois, année) de remise de l'offre]*

AOL/PM No. *[insérer le numéro de l'Appel d'Offres]*

Avis d'appel d'offres No. *[insérer le numéro de l'avis d'Appel d'Offres]*

A: *[insérer nom complet de l'Acheteur]*

**ATTENDU QUE :**

*[insérer le nom complet du Fabricant] sommes fabricant réputé de *[indiquer les Biens produits]* ayant nos usines *[indiquer adresse complète de l'usine]**

Nous autorisons par la présente *[indiquer le nom complet du Soumissionnaire]* à présenter une offre, et à éventuellement signer un marché avec vous pour l'Appel d'Offres N° *[insérer le numéro de l'Appel d'Offres]* pour ces fournitures fabriquées par nous.

Nous confirmons toutes nos garanties et nous nous portons garants conformément à la Clause 21.1 du Cahier des Clauses générales pour les Biens proposés par l'entreprise ci-dessus pour cet Appel d'Offres.

Nom *[insérer le nom complet de la personne signataire de l'autorisation]*

En tant que *[indiquer la capacité du signataire]*

Signature *[insérer la signature]*

Dûment habilité à signer l'habilitation pour et au nom de *[insérer le nom complet du Fabricant]*

En date du \_\_\_\_\_  
*[signature]*

jour de *[insérer la date de*

## Formulaire de qualification

Afin de démontrer qu'il satisfait aux critères de qualifications requises pour exécuter le marché en conformité avec la Section III (Critères d'évaluation et de qualification), le Soumissionnaire fournira les renseignements demandés dans les formulaires de qualification ci-après.

## Fiche de renseignements sur le soumissionnaire

### Formulaire ELI - 1.1

Date: \_\_\_\_\_  
 No. AOI/PM: \_\_\_\_\_  
 Avis d'appel d'offres No. \_\_\_\_\_  
 Page \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ pages

1. Nom légal du soumissionnaire :
2. Dans le cas d'un groupement d'entreprises, consortium ou association (GÉCA), nom légal de chaque partie :
3. Pays où le soumissionnaire est ou sera constitué en société :
4. Année à laquelle le soumissionnaire a été constitué en société :
5. Adresse légale du soumissionnaire dans le pays où il est constitué en société :
6. Renseignements sur le représentant autorisé du soumissionnaire : Nom : _____ Adresse : _____ Numéro de téléphone/de télécopie : _____ Adresse électronique : _____
7. Les copies des documents originaux qui suivent sont jointes :  1. Dans le cas d'une entité unique, Statuts ou Documents constitutifs de l'entité légale susmentionnée, conformément aux dispositions des Clauses 4.1 et 4.2 des IS.  2. Dans le cas d'un GÉCA, lettre d'intention de former un GÉCA ou de signer un accord de GÉCA, conformément aux dispositions de l'article 4.1 des IS.  3. Dans le cas d'une entreprise publique du pays de l'Acheteur, tout document complémentaire qui n'est pas mentionné dans le paragraphe 1 ci-dessus et est nécessaire pour satisfaire aux dispositions de l'article 4.5 des IS.

## Fiche de renseignements sur chaque Partie d'un GECA

### Formulaire E11 - 1.2

Date: \_\_\_\_\_  
 No. AOI/PM: \_\_\_\_\_  
 Avis d'appel d'offres No : \_\_\_\_\_  
 Page\_ de pages

1. Nom légal du soumissionnaire :
2. Nom légal de la partie du GECA :
3. Pays de constitution en société de la partie du GECA :
4. Année de constitution en société de la partie du GECA :
5. Adresse légale de la partie du GECA dans le pays de constitution en société :
6. Renseignements sur le représentant autorisé de la partie au GECA Nom : _____ Adresse : _____ Numéro de téléphone/télécopie : _____ Adresse électronique : _____
7. Les copies des documents originaux qui suivent sont jointes : Statuts ou Documents constitutifs de l'entité légale susmentionnée, conformément aux dispositions des articles 4.1 et 4.2 des IS. Dans le cas d'une entreprise publique du pays de l'Acheteur, documents qui établissent l'autonomie juridique et financière et le respect des règles de droit commercial, conformément aux dispositions de l'article 4.5 des IS.

## Antécédents de marchés non exécutés

### Formulaire CON-2

*[Le formulaire ci-dessous doit être rempli par le Candidat et par chaque partenaire dans le cas d'un GÉCA]*

Nom légal du soumissionnaire : *[insérer le nom complet]*

Date : *[insérer jour, mois, année]*

ou

Nom légal de la Partie au GÉCA : *[insérer le nom complet]*

No. AOU/PM et titre : *[numéro et titre de l'AOU/PM]*

Page *[numéro de la page]* de *[nombre total de pages]* pages

<b>Marchés non exécutés selon les dispositions de la Section III, Critères d'évaluation et de qualification</b>			
<p>1 Il n'y a pas eu de marché non exécuté pendant la période de <i>[nombre d'années]</i> ans stipulés à la Section III, Critères d'évaluation et de qualification, critère 2.2.1.</p> <p>1 Marché(s) non exécuté(s) pendant la période de <i>[nombre d'années]</i> années stipulées à la Section III, Critères d'évaluation et de qualification, critère 2.2.1 :</p>			
Année	Résultat, en pourcentage de l'actif total	Identification du contrat	Montant total du contrat (valeur actuelle en équivalent SUS)
<i>[insérer l'année]</i>	<i>[indiquer le montant et pourcentage]</i>	Identification du marché : <i>[indiquer le nom complet, numéro du marché et les autres formes d'identification]</i> Nom d'Acheteur : <i>[nom complet]</i> Adresse d'Acheteur : <i>[rue, numéro, ville, pays]</i> Motif(s) de non-exécution : <i>[indiquer le (les) motif(s) principal (aux)]</i>	
<b>Litiges en instance, en vertu de la Section III, Critères d'évaluation et de qualification</b>			
<p>1 Pas de litige en instance en vertu de la Section III, Critères d'évaluation et de qualification, critère 2.2.3.</p> <p>1 Litige(s) en instance en vertu de la Section III, Critères d'évaluation et de qualification, critère 2.2.3:</p>			

Année	Montant de la réclamation en pourcentage de la valeur nette de l'actif total	Identification du marché	Montant total du marché (valeur actuelle, équivalent en dollars E.U.)
<i>[insérer l'année]</i> _____	<i>[indiquer le pourcentage]</i> _____	Identification du marché : <i>[insérer nom complet et numéro du marché et autres formes d'identification]</i> Nom d'Acheteur : <i>[nom complet]</i> Adresse d'Acheteur : <i>[rue, numéro, ville, pays]</i> Objet du litige : <i>[indiquer les principaux points en litige]</i>	<i>[indiquer le montant]</i> _____
_____	_____	Identification du marché : Nom d'Acheteur : Adresse d'Acheteur : Objet du litige :	

<b>Marchés en cours</b>
-------------------------

**Formulaire CCC**

Les Soumissionnaires et chaque partenaire de GECA doivent fournir les renseignements concernant leurs engagements courants pour tous les marchés attribués, ou pour lesquels ils ont reçu une notification d'attribution, lettre de marché, etc. ... ou pour les marchés en voie d'achèvement, mais pour lesquels un certificat de réception provisoire sans réserve n'a pas été émis.

Intitulé du marché	Acheteur, contact adresse/tél/téléco pie	Valeur des fournitures restant à exécuter (US\$ équivalents)	Date d'achèvement prévue	Montant moyen mensuel facturé au cours des 6 derniers mois (US\$/mois)
1				
2				
3				
4				
5				
etc.				

## Situation financière

### Formulaire FIN – 3.1

Nom légal du soumissionnaire : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

Nom légal de la partie au GÉCA : \_\_\_\_\_ No. AOI/PM : \_\_\_\_\_  
 Page de \_\_\_\_\_ pages

A compléter par le soumissionnaire et, dans le cas d'un GÉCA, par chaque partie.

Données financières en équivalent US\$	Antécédents pour les _____ (____) dernières années (équivalent milliers d'US\$)				
	Année 1	Année 2	Année ...	Année ...	Ratio moyen
<i>Information obtenue des états financiers</i>					
Total actif (TA)					
Total passif (TP)					
Avoirs net (PN)					
Disponibilités (D)					
Engagements (E)					
<i>Information des comptes de résultats</i>					
Recettes totales (RT)					
Bénéfices avant impôts (BAI)					

On trouvera ci-après les copies des états financiers (bilans, y compris toutes les notes y afférents, et comptes de résultats) pour les années spécifiées ci-dessus et qui satisfont aux conditions suivantes :

Ils doivent refléter la situation financière du soumissionnaire ou de la Partie au GÉCA, et non pas celle de la maison mère ou de filiales.

Les états financiers passés doivent être vérifiés par un expert-comptable agréé.

Les états financiers doivent être complets et inclure toutes les notes qui leur ont été ajoutées.

Les états financiers doivent correspondre aux périodes comptables déjà terminées et vérifiées (les états financiers de périodes partielles ne seront ni demandés ni acceptés).

**Chiffre d'affaires annuel moyen****Formulaire FIN – 3.2**

Nom légal du soumissionnaire : \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_  
 Nom légal de la partie au GÉCA : \_\_\_\_\_ No. ACO/PM: \_\_\_\_\_  
 Page \_\_\_ de \_\_\_ pages

Données sur le chiffre d'affaires annuel		
Année	Montant et monnaie	Equivalent US\$
*Chiffre d'affaires moyen		

\*Le chiffre d'affaires annuel moyen est calculé comme le total des paiements reçus et certifiés pour l'approvisionnement en cours ou terminé, divisé par le nombre d'années spécifié dans la Section III. 2. 3.2.

**Capacité de financement****Formulaire FIN – 3.3**

Indiquer les sources de financement (liquidités, actifs réels non grevés, lignes de crédit et autres moyens financiers nécessaires pour les besoins de trésorerie au(x) marché(s) considéré(s), nets des engagements pris par le Soumissionnaire au titre d'autres marchés comme requis à la Section III, Critères d'évaluation et de qualification.

Source de financement	Montant (US\$ équivalents)
1	
2	
3	
4	

## Expérience

### Formulaire EXP – 4.1

Nom légal du soumissionnaire : \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_  
 Nom légal de la partie au GECA : \_\_\_\_\_ No. AOI/PM : \_\_\_\_\_  
 Page de pages

Numéro de marché similaire de requis	Renseignements		
Identification du marché			
Date d'attribution			
Date d'achèvement			
Rôle dans le marché			
Montant total du marché			US\$
Dans le cas d'une partie à un GECA ou d'un sous-traitant, préciser la participation au montant total du marché	%		US\$
Nom de l'Acheteur :			
Adresse :			
Numéro de téléphone/télécopie :			
Adresse électronique :			

## Expérience (suite)

### Formulaire EXP – 4.1 (suite)

Nom légal du soumissionnaire : \_\_\_\_\_

Nom légal de la partie au GECA : \_\_\_\_\_

Page \_\_\_ de \_\_\_ pages

No. du marché similaire   ___ de ___ reçus	Renseignements
Description de la similitude conformément au 2.4.1 de la Section III :	
Montant	_____
Taille physique	_____
Complexité	_____
Méthodes/Technologie	_____
Autres caractéristiques	_____

## Section V. Pays Eligibles

### Eligibilité applicables à la fourniture de Biens, Travaux et Services dans le cadre des marchés financés par la Banque

1. En conformité avec le paragraphe 1.7 des Directives pour la passation des marchés financés par la Banque Islamique de Développement, la Banque permet aux personnes morales et aux personnes physiques de tous les pays membres de fournir des biens, travaux et services dans les projets qu'elle finance. C'est un principe fondamental de la BID que le dossier d'appel d'offres stipule sans équivoque que les fournisseurs de biens et de travaux, et leurs associés et sous-traitants doivent être en stricte conformité avec les Règles de Boycott de l'Organisation de la Conférence Islamique, la Ligue des Etats arabes et l'Union Africaine. Le Bénéficiaire est tenu d'aviser les entreprises et fournisseurs intéressés que seules les offres des entreprises et fournisseurs qui ne font pas l'objet d'un boycott en vertu desdites règles seront prise en considération. Les Soumissionnaires peuvent obtenir, par l'intermédiaire de leurs représentants dans les Pays Membres concernés ou par l'entremise de l'une des ambassades des Pays Membres, un certificat attestant que le soumissionnaire ne figure pas sur la liste de boycott.

Pour les prescriptions relatives au boycott, l'éligibilité d'un fournisseur ou d'une entreprise est déterminée au moment de la procédure d'évaluation des offres. Dans le cas où les entreprises de travaux ou de fournitures ne divulguent pas une information afin d'éviter la disqualification en application de la règle de boycott, le Bénéficiaire a le droit d'annuler les marchés à tout moment et de pénaliser ces entreprises, de même qu'il est en droit de réclamer un dédommagement pour les pertes occasionnées, au profit du Bénéficiaire et de la BID. La BID se réserve le droit de ne pas honorer un marché s'il s'avère qu'une entreprise donnée est soumise aux prescriptions du boycott.

Est qualifiée en tant qu'entreprise de fournitures provenant d'un Pays Membre, toute entreprise dont:

- (a) L'immatriculation ou la constitution légale a lieu dans un Pays Membre de la BID ;
- (b) L'aire principale d'activité est située dans un Pays Membre de la BID ;
- (c) Elle appartient à plus de 50% à une ou plusieurs firmes dans un ou plusieurs Pays Membres (lesquelles firmes devant justifier de leur nationalité) et/ou à des ressortissants de ces Pays Membres ;
- (d) Le personnel chargé d'assurer les services dans le cadre du marché est constitué à plus de 80% de nationaux de Pays Membres de la BID, qu'il s'agisse d'un personnel employé directement ou employé par un sous-traitant ;
- (e) La majorité des cadres dirigeants et professionnels est constituée de nationaux du Pays Membre concerné ou d'autres Pays Membres.

Est qualifiée en tant qu'entreprise locale d'un Pays Membre, toute entreprise dont:

- (a) L'immatriculation ou la constitution légale a lieu dans le Pays Membre Bénéficiaire ;

- (b) L'aire principale d'activité est située dans le Pays Membre Bénéficiaire ;
  - (c) Les nationaux du Pays Membre Bénéficiaire (personnes physiques ou morales) détiennent plus de 50% du capital de l'entreprise ;
  - (d) Le personnel chargé d'assurer les services dans le cadre du marché dans le Pays Membre Bénéficiaire est constitué à plus de 80% de nationaux du Pays Membre Bénéficiaire, qu'il s'agisse d'un personnel employé directement ou employé par un sous-traitant ;
  - (e) La majorité des cadres dirigeants et professionnels est constituée de nationaux du Pays Membre Bénéficiaire.
16. 2. à titre d'exception, une entreprise d'un pays ou des biens fabriqués dans un pays peuvent être exclus :
- a) si la loi ou la réglementation du pays du Bénéficiaire interdit les relations commerciales avec ce pays, sous réserve qu'il soit établi à la satisfaction de la Banque que cette exclusion n'empêche pas le jeu efficace de la concurrence pour la fourniture des biens, ou des travaux nécessaires, ou
  - b) en application des Règles de Boycott de l'Organisation de la Conférence Islamique, de la ligue des États Arabes et de l'Union Africaine, le pays du Bénéficiaire interdit toute importation de biens en provenance dudit pays ou tout paiement aux personnes physiques ou morales dudit pays.
17. 3. Pour l'information du Bénéficiaire et des soumissionnaires, à l'heure actuelle, les biens et services provenant des pays ci-après ne sont pas admis dans le cadre de la présente sélection :
- a) en référence à l'article 2(a) ci-dessus: *[insérer la liste des pays, établie après accord de la Banque afin d'appliquer la restriction]*
  - b) en référence à l'article 2(b) ci-dessus: *[insérer la liste des pays, qui sont exclus dans le cadre des Règles de boycott de l'Organisation de la Conférence Islamique, de la ligue des États Arabes et de l'Union Africaine]*

## PARTIE 2-Exigences de l'Acheteur

## Section VI. Exigences de l'Acheteur

### Table des matières

1. Liste des Biens et des Services contractés .....	76
2. Calendriers de livraison et d'achèvement .....	82
3. Spécifications techniques .....	83
4. Plans .....	99

## 1. Liste des Biens et des Services connexes

### 1.1 Liste des Biens

*Liste des fournitures, installation, mise en service et formation des utilisateurs des équipements des filières d'Economie Sociale et Familiale en deux lots séparés du Lycée Technique de Maroua (lot 1) et du CETIC de Nsam à Yaoundé (lot 2) – Cameroun*

#### LOT 1 : Lycée Technique de Maroua

1.ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Cuisinière au bois	Cuisinière au bois : Puissance calorifique nominale : 15 kW Puissance calorifique maximale : 20 kW Rendement : 71 % Volume de chauffe maxi conseillé : 375 m3 Poussières : 18 mg/Nm3 Energie : Bois Matière(s) : Acier, foyer 100% fonte Couleur : Ivore	01
2	Table pliant en polyéthylène 8 places	Table pliant en polyéthylène 8 places: Modèle table Rectangulaire : Hauteur du plateau 74 cm;	02
3	Cuisinière à gaz	Cuisinière à gaz avec bouteille de 12.5kg pleine. Type de four Gaz -Mode de cuisson du four Convection naturelle -Nettoyage du four Catalyse	10
4	Réfrigérateur électrique	Réfrigérateur électrique. Modèles: double portes. Volume utile total (en litres) :361; Volume utile réfrigérateur (en litres) :214; Volume utile congélateur (en litres) :92Kg.	02
5	Congélateur électrique	Congélateur électrique. Forme: Coffre (ouverture par le haut). Volume net: 437 l. Volume total :437l.	01

1. ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
6	Ensemble utensils de cuisines 8 pièces	Ensemble utensils de cuisines 8 pièces : épaisseur 0.5mm ; poignée/Bouton: acier inoxydable poignée avec silicon.	05
7	Tamis en acier	Tamis en acier Taille : 14,5x6.2cm/5,7*2,4 pouce Adapté pour : Criblage et mis à rude épreuve	10
8	Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres	Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres ; Hauteur 31,5cm ; Profondeur 31,5cm ; Diamètre 31,5cm ; Poids 5,8Kg Couleur blanche.	01
9	Bouilloire électrique	Bouilloire électrique de capacité 1,7 litres ; fonctions de bouilloire Base de connecteur 360 degrés.	02
10	Balance mécanique	Balance mécanique ayant un plateau creux ; diamètre du plateau 200mm ; portée 5kg ; poids 1,5Kg	01
11	Couscoussier	Couscoussier en alu de capacité 50 litres, diamètre 36cm	02
12	Glacière camping	Glacière camping de capacité 30 litres ; fermeture avec couvercle ayant charnières et verrou pour une sécurité maximale.	02

1. ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
13	Bain marie	Bain marie avec robinet de vidange - Gr 1/1 troué Exécution Version de table Utilisation simple	01
14	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur Cocotte-minute évier capacité 8L	02
15	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur Cocotte-minute évier capacité 12L; Fond: Tous feux dont induction; sécurité: 4 dont 3 à la suppression; Ouverture et fermeture: à évier;	02
16	Découpoir ovale cannelé	Découpoir ovale cannelé; diamètre du découpoir à pâte 13 cm; H. (cm) 3,5cm; Poids (kg); 0,22; Matière inox; Forme ronde; Epaisseur (mm) 0,4	10
17	Chariot en inox multifonctions	Chariot en inox multifonctions à 3 niveaux Livré en kit - facile à assembler. Quatre roulettes silencieuses - deux sont munies de freins	02
18	Passer sauce chinoise en inox	Passer sauce chinoise en inox avec poignée; diamètre 18cm	05
19	Étamine polyvalente	Étamine polyvalente; 33,4 x 24,6 x 0,6 cm; 200 g	05
20	Machine à écraser à mains	Machine à écraser à mains; Matériel: métal peint - Dimensions: 37 x 13,5 x 48,5cm	05
21	Marmite chauffante	Marmite chauffante en acier inox avec couvercle; capacité 9 litres; nombre d'assistes 2;	05
22	Pelle ronde pour gâteau	Pelle ronde pour gâteau ou pizza (spatule à gâteau ronde) avec manche polypropylène Vogue 300mm; Dimensions 30cm	04
23	Fourchette maître d'hôtel	Fourchette maître d'hôtel en acier inox avec manche en matière isolante; longueur 15 et 17cm (5 de chaque)	05

1. ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite et fin)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
24	Fouet à sauce	Fouet à sauce avec manche isolant longueur 250mm variable jeu de 3.	01
25	Râpe 4 faces	Râpe 4 faces en boitier acier inox. grossièreté: fin, grossier, medium ribbon, râpe; poignée en plastique ou caoutchouc	02
26	Crêpière et Grille Électrique	Crêpière et Grille Electrique de puissance 1200 Watts	02
27	Pinceau de pâtisserie	Pinceau de pâtisserie avec Manche polypropylène,(matériau composite). prise en main facile et stable	25
28	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle encastrable disparition totale, métal blanc, dimensions: 82 x 59,5 x 57 cm	01
29	Plat de service 32cm	Plat de service : plat rond et plat en porcelaine, diamètre 32cm	10
30	Plat de service 34cm	Plat de service : plat rond et plat en porcelaine, diamètre 34cm	10
31	Plat de service 34cm	Plat de service : Plats ovales en acier inox longueur 34cm	10
32	Plat de service 27cm	Plat de service : Plats ovales en acier inox longueur 27cm	10
33	Plat à gratin rectangle en céramique	Plat à gratin rectangle en céramique, dimensions : 27x20cm	10
34	Plats à gratin rectangle en acier inox	Plats à gratin rectangle en acier inox, dimensions 27x20cm	10
35	Plats à four en acier inox	Plats à four en acier inox avec couvercle transparent, dimensions 35x25cm	10
36	Lot de 6 cuillères à café	Lot de 6 cuillères à café: dimensions L 14,5 X l 2,8 x H 0,6 cm Matériau	10
37	Cuillère de table en acier	Cuillère de table en acier inox de longueur 35cm avec manche en caoutchouc (jeu de 6)	03
38	Louche en bois dur	Louche en bois dur de longueur 27cm	05
39	Louche en acier inox	Louche en acier inox de longueur 27cm	05

2. ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Règle graduée	Règle graduée Règle plate graduée en plexiglas	25
2	Equerre de traçage	Equerre de traçage En plexiglas avec bords antitaches	25
3	Coffret compas technique	Coffret compas technique 4 pièces balustré géant 1 balustré, 1 allongé, 1 bague universelle, 1 étui vissée	15
4	Rapporteur grand modèle	Rapporteur grand modèle Acier trempé, Gradués en degrés, Secteur évide pour mesures d'angles de 10 à 170°	10
5	Papier de coupe en rouleau	Papier de coupe en rouleau grammage 70g/m2, poids 35 kg, dimensions 100x140cm	05
6	Equerre en plexiglass de 60°x30	Equerre en plexiglass de 60°x30°, épaisseur 3,5mm, En plexiglas avec bords antitaches.	25
7	Destructeur de cd, dvd et papier	Destructeur de cd, dvd et papier, dimensions 15,2 x 30,5 x 33 cm; capacité broyage des feuilles, 8 feuilles	02

2. ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE (suite et fin)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
8	Agrafeuse de décoration	Agrafeuse de décoration, Tension de la batterie 3,6v; Agrafes 11,4-4 - 10 mm; Poids de la machine; 0,8kg. 3 outils en 1 : agrafeuse, assembleuse de feuilles et relieuse de brochures; Puissante agrafeuse à papiers, peut assembler jusqu'à 60 feuilles de papier. Le mode Agrafeuse à brochures est utilisé pour assembler des papiers pouvant atteindre 210 mm d'épaisseur.	05
9	Marteau 300g	Marteau 300g en acier traité avec manche en téflon	10
10	Fer à repasser à sec	Fer à repasser à sec. Puissance : 1000 W, Témoin lumineux de température. Cordon : 1,8 m, Dimensions : 25,5x11,6x12 cm	02
11	Fer à repasser à vapeur	Fer à repasser à vapeur : puissance 2200 Watt, Fonction pressing 200 g-min, Temps de chauffe : 2 min, Débit de vapeur : 120 g-min.	02

3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Jeu de casserole	Jeu de casserole : Les casseroles disposent de poignées isolées et d'un couvercle hermétique	05
2	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur : Cocotte-minute évier - capacité 8L, Fond : Tous feux dont induction; sécurité: 4 dont 3 à la surpression, Ouverture et fermeture à étrier,	05
3	Écumoires	Écumoires : Cuillère écumoire En acier inoxydable Couleur : noir et gris	10
4	Faits tous	Faits tous : Toute la pièce (corps, poignées, manche) est fabriquée en Acier Inoxydable 18/10; avec couvercle.	05
5	Passoires type 1	Passoires type 1 : Lot de 3 Passoire avec poignée, passoire cuisine pour égoutter ; trois taille 7cm, 12cm et 18cm ;	10
6	Passoires type 2	Passoires type 2 : Passoire en métal : Intérieur inox ; 2 poignées ; Large base ronde pour une bonne stabilité : Dimensions : Ø 24 x H 10,5 cm	10
7	Saladier	Saladier en Verre Avec Couvercle 1L Transparent Pyrex	10
8	Râpe 4 faces en boîtier acier inox	Râpe 4 faces-en boîtier acier inox, grossièreté : fin, grossier, medium ribfon, râpe ; poignée en plastique ou caoutchouc	05
9	Friteuse	Friteuse : Friteuse sans Huile : poids 1,2 kg; avec minuteur amovible. Dimensions : 26 x 41 x 21 cm	01

## 3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (suite)

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
10	Friteuse	Friteuse : Type de Produit Friteuse, Fonctions spéciales Filtre anti graisse, Copil Zone, range-cordon, éléments amovibles compatibles pour lave-vaisselle, thermostat réglable, témoin lumineux marche/arrêt réservoir amovible, Contenance en huile 4 litres	01
11	Poêles à frite 24cm	Poêles à frite 24cm Matière principale du corps Aluminium avec poigné en matière isolant.	10
12	Couperet	Couperet : Le couperet 32, lame large en acier inoxydable de 17cm, Manche ergonomique en Plastique noir.	05
13	Hachoir à viande électrique	Hachoir à viande électrique : Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min, Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min.	02
14	Cocotte ronde avec couvercle	Cocotte ronde avec couvercle : Matière Verre borosilicate : Hauteur (cm) 8 avec le couvercle.	15
15	Plat à œuf servant à cuire	Plat à œuf servant à cuire les œufs. En aluminium, Antiadhésif, Type de feux : gaz, Diamètre : 24 cm, Couleur : gris.	15
16	Service de table	Service de table : 30 pièces porcelaine	02
17	Cuillère inox à manger	Cuillère inox à manger lot de 6: -Cuillères de table à soupe: Manche en couleur marbré, mitre, embout et rivets laiton; Longueur environ : 120 mm.	10
18	Fourchettes inox lot de 6	Fourchettes inox lot de 6: Composition du lot 6 fourchettes, Matière Lame acier inoxydable, Revêtement intérieur Inox, Finition Lame poli et manches couleurs, Couleurs à coloris différents.	10
19	Cuillères à dessert lot de 12	Cuillères à dessert lot de 12 : - Longueur : 16 cm, Quantité/paquet : 6 pièces, Acier inoxydable, Poids : environ 0.15 kg	10
20	Couteau de table lot de 6	Couteau de table lot de 6 : Conditionnement Lot de 6, Couleur Inox, Matériaux Inox 18/10,	10
21	Nappes de table 213 cm	Nappes de table 213 cm Type de fibre Synthétique, Composition 100% polyester, Traitement Anti tâche,	10

		Imperméable.	
22	Couteaux de boucher	Couteaux de boucher manche bois (lot de 3) : 1 couteau à désosser lame 12.5 cm; 1 couteau à découper lame de 16.5 cm; 1 couteau de boucher lame de 17 cm.	05
23	Coffret céramique	Coffret céramique : deux couteaux de 75 et 125mm et éplucheur avec manche en matière isolante	05
24	Moules pour gâteaux	Moules pour gâteaux : Type de moule : Madeleine. Matière du moule : Silicone. Particularité : Compatible lave-vaisselle, four et micro-ondes. Supporte des températures de : -60°C à 260°C	15
25	Lot de 6 verres 16 cl	Lot de 6 verres 16 cl en verre DURALEX. Matière : verre transparent. Forme : ronde 2l. Compatible lave-vaisselle et micro-ondes. Résistants aux chocs	05
26	Bol	Bol : Bol à mixer 60 Cl. Gamme : préparation. En verre. Coloris : transparent. Contenance : 60 CL. Compatible four, micro-ondes, congélateur et lave-vaisselle	25
27	Bassine en alu	Bassine en alu. Contenance : Capacité 20 l. Dimensions Diamètre 450 mm, hauteur : 17 cm, diamètre 450 mm, Épaisseur 30/10ème. Compatibilité feux fous feux sauf induction. Poignée / Manche Aluminium	12
28	Robot monophasé	Robot monophasé : Capacité : 5 l. puissance de 1000W, 4 vitesses diverses. Tension: 220V / 50Hz	02
29	Entonnoirs	Entonnoirs : Entonnoir en plastique, diamètre supérieur 12cm	05

3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (suite et fin)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
30	Verres doseurs gradués	Verres doseurs gradués : Verre, capacité : 1L.	10
31	Moulin à café :	Moulin à café : Capacité du réservoir à grains 200g, 17 réglages de mouture, Sélecteur du nombre de tasses, puissance 100W.	02
32	Ouvre boîte	Ouvre boîte Longueur : 9,5 cm, Matière : lame en acier carbone trempé.	10
33	Fontaine d'eau	Fontaine d'eau : Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres : Hauteur 31,5cm ; Profondeur 31,5cm; Diamètre 31,5cm.	01
34	Balance électronique	Balance électronique : Balance électronique professionnelle. Fonctionne avec 4 piles de type R14 taille C 1.5 V (non fournies) ou avec un adaptateur secteur de type DC 6 V 100 mA (non fourni).	01
35	Batteur électrique	Batteur électrique : Puissance maximale 120W, Nombre de vitesses 5.	01
36	Spatule de cuisine	Spatule de cuisine en acier inoxydable monobloc.	05
37	Fontaine filtrante de capacité 25 litres	Fontaine filtrante de capacité 25 litres. Caractéristiques du filtre : Réduit la taille des clusters, filtre, épure, minéralise, traite, magnétise, stabilise, équilibre le pH, ionise et désinfecte l'eau.	02
38	Machine à écraser à mains	Machine à écraser à mains : Matériel : métal peint. Dimensions: 37 x 13,5 x 48,5cm--Poids: env. 3,50kg	02

## 4. SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Canne tripode en aluminium	Canne tripode en aluminium, hauteur réglable. Charge maximale : 90 kg. Hauteur 73 cm à 96 cm (en paire. 2)	01
2	Canne de marche bariatrique	Canne de marche bariatrique poids maxi 225kg, sécurisée avec embout antidérapant, hauteur réglable de 71 à 94cm. (en paire. 2)	01
3	Couverts	Couverts nombre des pieces-24. matériel inox. compatibilité compatible avec lave-vaisselle. conditionnement : dans un coffret catonné	02
4	Trousse de Manucure et Soin Homme	Trousse de Manucure et Soin Homme en Cuir Noir contenant les éléments suivants: Rasoir Gillette Mach 3 avec deux lames de rechange. Coupe-Ongles de pieds. 8 cm, Coupe-ongles de mains, 8 cm.	02
5	Kit pédicure	Kit pédicure comprenant les éléments suivants et caractéristiques : 70 jets de bulles d'air stimulantes, Massage vibrant - Tmassage	02
6	Pèse bébé	Pèse bébé - Numérique Portée max. 20 kg Fonction mémoire	01

5. SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE (suite)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
7	Pèse personne numérique	Pèse personne numérique Grand écran LCD. Plate-forme à surface antidérapante. Fonction Tip-on- et Step-Off pour un enclenchement automatique. Fonction d'arrêt automatique.	01
8	Matelas anti escarre	Matelas anti escarre Matelas moulé en mousse -Efficacité grande mobilité des plots. -Ergonomique	01
9	Trousse médicale	Trousse médicale 1 bande crêpe 4 m x 7 cm, 1 bande extensible 5 cm, 1 bande extensible 10 cm, 10 compresses stériles 20 x 20 cm, 20 pansements assortis plastique, 10 serviettes désinfectantes,	01
10	Chauffe-eau instantané	Chauffe-eau instantané adapté pour lave mains ; capacité 0,2 litres, puissance 3,5KW, alimentation 220V.	01
11	Cuisinière à gaz et bouteille à gaz pleine	Cuisinière à gaz et bouteille à gaz pleine 12,5kg - Type de four à gaz cuisinière -Mode de cuisson du four Convection naturelle	01
12	Berceau en bois massif	Berceau en bois massif ; Dimensions incluant roulettes et support de ciel de lit (l./l/h) : env. 84/48/140 cm.	01
13	Literie	Literie matériel 100% Coton, ensemble de literie comprendre : couette double 3 pes taille	02
14	Baignoire bébé en plastique	Baignoire bébé en plastique avec vidange ; munis des pattes antidérapantes, 15 litres mini.	10
15	Poubelle	Poubelle ; capacité 80 litres, Diamètre 600 mm, Hauteur 670 mm, Matière Plastique, Poids 2,70 kg,	02
16	Ciseaux	Ciseaux ; Ciseaux gauchers 21 cm. Les lames sont en acier inoxydable à haute teneur de Carbone.	02
17	Ciseaux de couture 30cm	Ciseaux de couture 30cm, lames sont en acier inoxydable, épaisseur lames de 3,7 mm – 4 mm; vis de calage de la tension,	05
18	Layette	Layette complète	10
19	Grisse coupée	Grisse coupée nue	10

5. SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Chariot de ménage	Chariot de ménage fabriqué de matériaux antichocs avec 2 seaux 6L et 2 seaux 15 L.	02
2	Cuisinière à gaz	Cuisinière à gaz avec bouteille ; Type de four Gaz.	01
3	Planche à repasser	Planche à repasser ; Plateau 110 x 33 cm. Hauteur réglable 9 positions, épèse fer fixe, Housse 100% coton sur mousse 10 mm, matière résistante à la chaleur	05
4	Fer à repasser à sec	Fer à repasser à sec ; Puissance 1000 W.	02
5	Fer à repasser à vapeur	Fer à repasser à vapeur: puissance 2200 Watt.	02
6	Vasque en acier inox	Vasque en acier inox, forme sphérique de contenance 15 litres mini	04
7	Ventouse à deux têtes	Ventouse à deux têtes pour manutention ; charge portante 60Kg. Corps en matière synthétique, Ventouse caoutchouc de diamètre 12 cm chacune. Blocage et déblocage par levier.	05
8	Aspirateur	Aspirateur ; Puissance d'alimentation max. : 750W. Type : Cylindre, Type de technologie : sans sac multi cyclonique. Matériau du tube : Métal. Surfaces de nettoyage : Tapis, Sol dur. Longueur du cordon : 8,5m.	01

## 5. SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
9	Piano de cuisson	Piano de cuisson - Table gaz 5 foyers - 3,3kW - Four multifonction-	01
10	Four à micro-onde	Four à micro-onde Diamètre plateau 36 cm - Capacité 39 L. Puissance 1100 W / Grill 950 W / Four 1850 W.	02
11	Risé cooker (ciseur à riz)	Risé cooker (ciseur à riz): Dimensions 29 x 30 x 24 cm. Puissance: 700 W, Capacité 10/12 p, 3,2 L, Ecran LCD, Minuteur.	01
12	Centrifugeuse	Centrifugeuse: capacité 2 litres, éléments constitués (Large cheminée de remplissage,	01
13	Robot mixeur	Robot mixeur opérations (hacher, mixer, râper, émincer ou émulsionner). Capacité du bol 2,2l.	02

6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Pétrin Batteur mélangeur 30 litres	Pétrin Batteur mélangeur 30 litres 3 vitesses / Coupe en inox - Capacité 30l	05
2	Réfrigérateur électrique	Réfrigérateur électrique : Réfrigérateur 2 Portes. Volume Brut (L): 435, volume utile du compartiment denrées fraîches (L): 321	01
3	Chariot à roulettes 2	Chariot à roulettes 2 plateaux Structure robuste en acier laqué, Plateau en stratifié ép. 10 mm.	02
4	Four boulangerie	Four boulangerie ventilé pour 10 plaques 40/80 programmable Four ventilé pour 10 plaques 40/80, Tôlage extérieur et intérieur en inox	01
5	Laminoir	Laminoir électrique Dimension (L*W*H) 2100*810*1050mm,	02
6	Batterie de cuisine	Batterie de cuisine avec revêtement intérieur renforcé 20 pièces	05
7	Cuillère inox à manger lot de 6	Cuillère inox à manger lot de 6 -Cuillères de table à soupe Manche en couleur marbré, mitre, embout et rivets laiton, Longueur environ 120 mm	10

6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE (suite)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
8	Service de table 30 pièces	Service de table : 30 pièces porcelaine	02
9	Four pâtisserie et pain	Four pâtisserie et pain, électrique 5x 600x400 mm. Construction intérieure et extérieure en acier inox. Enceinte de cuisson, entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis, Fond embouti	01
10	Machine à glaçons	Machine à glaçons : Puissance 120W	02
11	Centrifugeuse	Centrifugeuse : capacité 2 litres, éléments constitutifs (Large cheminée de remplissage, stop-gouttes, filtre inox, filtre fin anti-pulpe, bec verseur direct, bac à pulpe amovible (2 L).	01
12	Laveurs désinfecteurs	Laveurs - désinfecteurs, séchage thermique, 170 litres ; alimentation triphasée 400V+N / 50Hz, puissance 5600 W, dimensions (lxpxh) 600 x 630 x h850 mm, volume interne : 171 litres, volume du panier : 151 litres.	01
13	Refroidisseur d'eau vertical	Refroidisseur d'eau vertical : Volume utile cuve 90L. Débit 50L/h, dimensions Larg. 525 x Prof. 530 x Haut. 1320 mm, Haut sans groupe 925 mm, Tension 240V, Groupe puissant avec détendeur, Groupe incorporé sur glissières.	01
14	Formeuse à pizza professionnel	Formeuse à pizza professionnel 2 rouleaux 400mm entièrement en acier inox. Largeur : 550mm, Profondeur : 365mm, Hauteur : 750mm, Poids : 38kg.	02
15	Diviseuse Bouleuse	Diviseuse Bouleuse + Support Chariot Kit de jonction + 2 Étagères livrée en un système combiné. Contenance de la cuve inox de la bouleuse : 40 L.	01
16	Chariots de cuisson inox	Chariots de cuisson inox, glissières doubles butées, roues haute température, soudures TIG avec apport de métal, structure renforcées monobloc & plat anti-écartement.	01
17	Pétrin / agitateur / mélangeur	Pétrin / agitateur / mélangeur à pâte professionnel en inox - 30 litres 380volts, Capacité : 30 Kg Puissance : 550 w / 380 v / 1400 rpm	02

18	Repose patron boulangerie	Repose patron boulangerie : puissance 250W, alimentation 380V dimensions L 1660 x P 1050 x H.998 mm, poids 284 kg, Pour stockage des pâtons en pré-fermentation 32 balancelles, pour pâtons de 350 gr (288 maximum) à 650 gr (224 maximum). Couches gouttières en feutre de 1400 x 130 mm. Commande par bouton poussoir. Prise pour diviseuse ou façonneuse.	01
----	---------------------------	--	----

#### 6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
19	Trancheuse à pain boulangerie	Trancheuse à pain boulangerie Chargement frontal, ouverture et fermeture manuelle de la porte de chargement, retrait ouvert seulement à la fin du cycle.	01
20	Armoire réfrigérée 1200 Litres	Armoire réfrigérée 1200 Litres: 2 portes en inox. Fourni avec 6 étagères réglables et 2 protections de sol.	01
21	Balance portée max 30 kg	Balance portée max 30 kg, précision 1 g à 5 g. Boîtier en ABS. Plateau en acier inoxydable.	01
22	Tamis à farine et sucre	Tamis à farine et sucre Matière Acier inoxydable Diamètre : env. 5,7 pouces / 14,5 cm Profondeur : env. 1,77 pouces / 4,5 cm	10
23	Boî pâlissier Inox 20 cm	Boî pâlissier Inox 20 cm lot de cinq boîs, Matière : inox, finition intérieur et extérieur miroir, Epaisseur : 1,2 mm. Dimensions Ø 20 cm - 21 x 9 x 21 cm.	05
34	Bassine en alu épaisseur 3-4 mm	Bassine en alu épaisseur 3-4 mm. Poignées froides en inox. -Tous feux sauf induction	05
25	Moules pour gâteaux	Moules pour gâteaux Type de moule Madeleine, Matière du moule : Silicone. Particularité : Compatible lave-vaisselle, four et micro-onde, Supporte des températures de -60°C à 260°C	15
26	Verres	Verres Lot de 6 verres 16 cl en verre Matière Lots de 6, verre transparent.	12
27	Fours micro-ondes	Fours micro-ondes type grill Volume 23l Puissance micro-ondes 800W Puissance absorbée 1250 W	01
28	Verres doseurs gradués	Verres doseurs gradués Verre, capacité : 1L,	15
29	Planche et rouleau	Planche et rouleau Rouleau de pâtisserie -Matière bois massif sans poignées pour une prise en main très facile	15
30	Fontaine filtrante	Fontaine filtrante de capacité 25 litres. Caractéristiques du filtre. Réduit la taille des clusters, filtre épure, minéralise, traite, magnétise, stabilise, équilibre le pH, ionise et désinfecte l'eau. Type	02

		de cartouche: céramique + charbon actif + minéraux,	
31	Table de travail en inox	Table de travail en inox . Table de découpe professionnelle, Gamme inox 18/10 (épaisseur 10 mm), dessus en polyéthylène démontable de 20 mm d'épaisseur et 300 mm de profondeur. Pieds carrés 40 x 40 mm réglables jusqu'à 995 mm de hauteur.	05
32	Congélateur électrique	Congélateur électrique Forme Coffre (ouverture par le haut), Volume net 437 l, Volume total 437l, Circulation du froid	01

### 7. ATELIER DE CHARCUTERIE

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Vitrine réfrigérée	Vitrine réfrigérée. Caractéristiques de la vitrine service arrière à fond plat de longueur 1505 mm visibilité maximum du produit présenté.	01
2	Réfrigérateur électrique	Réfrigérateur électrique Réfrigérateur 2 Portes, Volume Brut (L) 435, Volume utile du compartiment denrées fraîches (L) 321, Epaisseur isolation (mm) 50/80	01
3	Cutter-mixer (découpeur-mélangeur)	Cutter-mixer (découpeur-mélangeur) Puissance (W) 300; Voltage (V). Rotation (Trs/min) 1400	03
4	Four à convection quatre niveaux	Four à convection quatre niveaux Enceinte de cuisson émaillée. Porte à double vitrage, Eclairage intérieur, Avec 2 moteurs de ventilation	02
5	Chariot à roulettes 2 plateaux	Chariot à roulettes 2 plateaux . Structure robuste en acier laqué, Plateau en stratifié ép. 10 mm	02
6	Balance électronique	Balance électronique Capacité 60kg, Précision à 20g, Lecture en 2 modes : kg et lb.	02
7	Couteau boucher	Couteau boucher L (cm) lame 28 cm, Matière du manche fibrox, Matière de la lame	15
8	Couteau boucher 35 cm	Couteau boucher 35 cm, matière du manche fibrox, Matière de la lame	10
9	Piano de cuisson	Piano de cuisson - Table gaz 5 foyers - 3,3kW - Four multifonction-112L - A++- Larg 90cm x Haut 85cm - Coloris Noir, type. Cuisinière - Gaz et électrique.	01
10	Hachoir à viande électrique	Hachoir à viande électrique Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min.	02
11	Hachoir manuel à viande	Hachoir manuel à viande en métal fixable taille 10 cuisine viande poisson légumes.	02

7. ATELIER CHARCUTERIE (suite et fin)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
12	Hache à viande	Hache à viande. Petite hache avec manche composite très rigide et à la tête de coupe lourde en acier carboné pour des coupes franches et nettes dans les os ou la viande.	10
13	Table pliant en polyéthylène	Table pliant en polyéthylène 8 places. Modèle table Rectangulaire. Hauteur du plateau 74 cm, Plateau matériau en polyéthylène, Plateau épaisseur 45 mm;	02
14	Fumoir	Fumoir. Fumoir rond avec poignée en bois. Ouverture par porte latérale.	01
15	Barre à dent inox avec console	Barre à dent inox avec console 12 crochets. 52cm longueur, acier inoxydable, complète avec le mur de fixations et vis.	04
16	Meat cutter (Trancheuse à viande)	Meat cutter (Trancheuse à viande) puissance 240W. Voltage(V): 220v,	01
17	Fusil diamant à aiguiser	Fusil diamant à aiguiser. Longueur de la lame: 30 cm; Longueur totale: 42 cm, Lame en acier inoxydable, Manche ABS.	10

8. ATELIER YAOUTERIE			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Cuve Refroidisseur de lait	Cuve Refroidisseur de lait Refroidisseur de lait de type Cylindrique Vertical Ouvert - Capacité maximum de 300 litres	01
2	Yaourtière	Yaourtière Puissance 120 W. Une yaourtière 3 en 1 pour réaliser yaourts	01
3	Etuve à Yaourt	Etuve à yaourt Capacité 140 pots Peut recevoir jusqu'à 4 clayettes amovibles Dim. claires 425 x 40	01
4	Filtre à lait	Filtre à lait à manchons couscous 620x 57mm	100
5	Sac à lait végétal	Sac à lait végétal ou filtre à jus dimensions 26 cm x 32 cm, ces sacs sont réalisés en textile synthétique	50
6	Pasteurisateur	Pasteurisateur Dimensions (LxPxH) 550x650x1100 mm; Poids 147 kg (appareil muni de roues), Alimentation 400 V	01
7	Operculeuse de pots de yaourt	Operculeuse de pots de yaourt Dimensions ouverte 245 x 410 x 470 mm	01
8	Pots en plastique	Pots en plastique lot de 12, contenance 160ml	50

## LOT 2 : CETIC de Nsam-Yaoundé

1.ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Cuisinière au bois	Cuisinière au bois : Puissance calorifique nominale : 15 kW Puissance calorifique maximale : 20 kW Rendement : 71 % Volume de chauffe maxi conseillè : 375 m3 Poussières : 18 mg/Nm3 Energie : Bois Matière(s) : Acier, foyer 100% fonte Couleur :ivoire	01
2	Table pliant en polyéthylène 8 places	Table pliant en polyéthylène 8 places: Modèle table Rectangulaire : Hauteur du plateau 74 cm	02
3	Cuisinière à gaz	Cuisinière à gaz et bouteille de 12.5kg pleine: Type de four Gaz -Mode de cuisson du four: Convection naturelle -Nettoyage du four: Catalyse	10
4	Réfrigérateur électrique	Réfrigérateur électrique: Modèles double portes: Volume utile total (en litres) :361; Volume utile réfrigérateur (en litres) :214; Volume utile congélateur (en litres) :92Kg;	02
5	Congélateur électrique	Congélateur électrique: Forme: Coffre (ouverture par le haut); Volume net :437 l; Volume total :437l;	01

1.ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
6	Ensemble utensils de cuisines 8 pièces	Ensemble utensils de cuisines 8 pièces ; épaisseur 0,5mm poignée/Boulon: acier inoxydable poignée avec silicon.	05
7	Tamis en acier	Tamis en acier , Taille 14.5x6.2cm/5.7*2.4 pouce Adapté pour : Criblage et mis à rude épreuve	10
8	Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres	Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres ; Hauteur 31,5cm , Profondeur 31,5cm , Diamètre 31,5cm Poids 5,8Kg . Couleur blanche.	01
9	Bouilloire électrique	Bouilloire électrique de capacité 1,7 litres ; fonctions de bouilloire . Base de connecteur 360 degrés.	02
10	Balance mécanique	Balance mécanique ayant un plateau creux ; diamètre du plateau 200mm , portés 5kg ; poids 1,5Kg	01
11	Couscoussier	Couscoussier en alu de capacité 50 litres ; diamètre 38cm	02
12	Glacière camping	Glacière camping de capacité 30 litres ; fermeture avec Couvercle ayant charnières et verrou pour une sécurité maximale	02

1.ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
13	Bain marie	Bain marie avec robinet de vidange - Gr 1/1 lroué Exécution Version de table Utilisation simple	01
14	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur ; Cocotte-minute étrier ; capacité 8L ;	02
15	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur ; Cocotte-minute étrier ; capacité 12L. Fond Tous feux dont induction, sécurité 4 dont 3 à la suppression; Ouverture et fermeture: à étrier,	02
16	Découpoir ovale cannelé	Découpoir ovale cannelé , diamètre du découpoir a pâte 13 cm; H. (cm) 3,5cm; Poids (kg); 0,22; Matière inox. Forme ronde; Epaisseur (mm) 0,4	10
17	Chariot en inox multifonctions	Chariot en inox multifonctions à 3 niveaux Livré en kit - facile à assembler. Quatre roulettes silencieuses - deux sont munies de freins	02
18	Passesauce chinoise en inox	Passesauce chinoise en inox avec poigne , diamètre 18cm,	05
19	Étamine polyvalente	Étamine polyvalente ;33,4 x 24,5 x 0,6 cm ; 200 g	05
20	Machine à écraser à mains	Machine à écraser à mains ; Matériel: métal peint— Dimensions 37 x 13,5 x 48,5cm	05
21	Marmite chauffante	Marmite chauffante en acier inox avec couvercle; capacité 9 litres; nombre d'assistes 2,	05
22	Pelle ronde pour gâteau	Pelle ronde pour gâteau ou pizza (spatule à gâteaux ronde) avec manche polypropylène Vogue 300mm ; Dimensions 30cm	04
23	Fourchette maître d'hôtel	Fourchette maître d'hôtel en acier inox avec manche en matière isolante , longueur 15 et 17cm (5 de chaque)	05

--	--	--	--

## 1.ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
24	Fouet à sauce	Fouet à sauce avec planche isolant longueur 250mm variable jeu de 3.	01
25	Râpe 4 faces	Râpe 4 faces en boîtier acier inox. grossièreté: fin, grossier, medium ribbon, râpe; poignée en plastique ou caoutchouc	02
26	Crêpière et Grille Électrique	Crêpière et Grille Electrique de puissance 1200 Watts	02
27	Pinceau de pâtisserie	Pinceau de pâtisserie avec Manche polypropylène. (matériau composite), prise en main facile et stable	25
18	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle encastrable dispartition totale, métal blanc, dimensions 82 x 59,5 x 57 cm	01
29	Plat de service 32cm	Plat de service: plat rond et plat en porcelaine, diamètre 32cm	10
30	Plat de service 34cm	Plat de service: plat rond et plat en porcelaine diamètre 34cm	10
31	Plat de service 34cm	Plat de service: Plats ovales en acier inox longueur 34cm	10
32	Plat de service 27cm	Plat de service: Plats ovales en acier inox longueur 27cm	10
33	Plat à gratin rectangle en céramique	Plat à gratin rectangle en céramique, dimensions: 27x20cm	10
34	Plats à gratin rectangle en acier inox	Plats à gratin rectangle en acier inox, dimensions 27x20cm	10
35	Plats à four en acier inox	Plats à four en acier inox avec couvercle transparent, dimensions: 36x25cm	10

36	Lot de 6 cuillères à café	Lot de 6 cuillères à café : dimensions L 14,5 X l 2,8 x H 0,6 cm Matériau.	10
37	Cuillère de table en acier	Cuillère de table en acier inox de longueur 35cm avec manche en caoutchouc (jeu de 6)	03
38	Louche en bois dur	Louche en bois dur de longueur 27cm	05
39	Louche en acier inox	Louche en acier inox de longueur 27cm	05

## 2. ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Règle graduée	Règle graduée : Règle plate graduée en plexiglas	25
2	Equerre de traçage	Equerre de traçage En plexiglas avec bords antitaches.	25
3	Coffret compas technique	Coffret compas technique 4 pièces balustré géant 1 balustré, 1 allonge, 1 bague universelle, 1 étui visserie.	15
4	Rapporteur grand modèle	Rapporteur grand modèle Acier trempé. Graduations en degrés. Secteur évidé pour mesures d'angles de 10 à 170°.	10
5	Papier de coupe en rouleau	Papier de coupe en rouleau, grammage 70g/m2, poids 35 kg, dimensions 100x140cm	05
6	Equerre en plexiglass de 60°x30	Equerre en plexiglass de 60°x30°, épaisseur 3,5mm. En plexiglas avec bords antitaches.	25
7	Destructeur de cd, dvd et papier	Destructeur de cd, dvd et papier, dimensions 15,2 x 30,5 x 33 cm, capacité broyage des feuilles, 8 feuilles	02

2. ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE (suite et fin)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
8.	Agrafeuse de décoration	Agrafeuse de décoration ; Tension de la batterie 3,6v; Agrafes 11,4 4 - 10 mm; Poids de la machine: 0,8kg. 3 outils en 1 : agrafeuse, assembleuse de feuilles et relieuse de brochures. Puissante agrafeuse à papiers : peut assembler jusqu'à 60 feuilles de papier. Le mode Agrafeuse à brochures est utilisé pour assembler des papiers pouvant atteindre 210 mm d'épaisseur.	05
9.	Marteau 300g	Marteau 300g en acier traité avec manche en teflon	10
10	Fer à repasser à sec	Fer à repasser à sec Puissance : 1000 W, Témoin lumineux de température, Cordon : 1,8 m, Dimensions : 25,5x11,6x12 cm	02
11	Fer à repasser à vapeur	Fer à repasser à vapeur : puissance 2200 Watt, Fonction pressing 200 g-min, Temps de chauffe : 2 min, Débit de vapeur : 120 g-min.	02

3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Jeu de casserole	Jeu de casserole. Les casseroles disposent de poignées isolées et d'un couvercle hermétique.	05
2	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur. Cocotte-minute évier. capacité 8L. Fond. Tous feux dont induction; sécurité. 4 dont 3 à la suppression. Ouverture et fermeture à évier.	05
3	Écumoires	Écumoires. Cullière écumoire En acier inoxydable Couleurs : noir et gris.	10
4	Faits tous	Faits tous. Toute la pièce (corps, poignées, manche) est fabriquée en Acier inoxydable 18/10, avec couvercle.	05
5	Passoires type 1	Passoires type 1. Lot de 3 Passoire avec poignée, passoire cuisine pour égoutter. trois taille 7cm, 12cm et 18cm.	10
6	Passoires type 2	Passoires type 2 ; Passoire en métal, Intérieur inox ; 2 poignées, Large base ronde pour une bonne stabilité, Dimensions : D.24 x H 10,5 cm	10
7	Saladier	Saladier en Verre Avec Couvercle 1L Transparent Pyrex	10
8	Râpe 4 faces en boîtier acier inox	Râpe 4 faces en boîtier acier inox. grossièreté : fin, grossier, médium riblon, râpe, poignée en plastique ou caoutchouc.	05
9	Friteuse	Friteuse : Friteuse sans Huile : poids 1.2 kg. avec minuteur amovible. Dimensions : 26 x 41 x 21 cm	01

3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (suite)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
10	Friteuse	Friteuse Type de Produit Friteuse. Fonctions spéciales Filtre anti-graisse. Cool Zone, range-cordon, éléments amovibles compatibles pour lave-vaisselle, thermostat réglable, témoin lumineux marche/arrêt, réservoir amovible. Contenance en huile 4 litres	01
11	Poêles à fre 24cm	Poêles à fre 24cm Matière principale du corps Aluminium avec poigné en matière isolant	10
12	Couperet	Couperet : Le couperet 32. Lame large en acier inoxydable de 17cm. Manche ergonomique en Plastique noir.	05
13	Hachoir à viande électrique	Hachoir à viande électrique : Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 W/min. Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 W/min.	02
14	Cocotte ronde avec couvercle	Cocotte ronde avec couvercle : Matière Verre borosilicate : Hauteur (cm) 8 avec le couvercle.	15
15	Plat à œuf servant à cuire	Plat à œuf servant à cuire les œufs: En aluminium. Antiadhésif. Type de feux : gaz. Diamètre : 24 cm. Couleur : gris.	15
16	Service de table	Service de table : 30 pièces porcelaine	02
17	Cuillère inox à manger	Cuillère inox à manger lot de 6: -Cuillères de table à soupe Manche en couleur marbré, mître, embout et rivets laiton; Longueur environ : 120 mm.	10

18	Fourchettes inox lot de 6	Fourchettes inox lot de 6: Composition du lot 6 fourchettes, Matière Lame acier inoxydable, Revêtement intérieur inox, Finition Lame poli et manches couleurs. Couleurs 6 coloris différents.	10
19	Cuillères à dessert lot de 12	Cuillères à dessert lot de 12 : - Longueur : 16 cm, Quantité/paquet : 6 pièces, Acier inoxydable, Poids : environ 0.15 kg	10
20	Couteau de table lot de 6	Couteau de table lot de 6 : Conditionnement Lot de 6, Couleur Inox, Matériaux Inox 18/10.	10
21	Nappes de table 213 cm	Nappes de table 213 cm Type de fibre Synthétique, Composition 100% polyester, Traitement Anti tâche, Imperméable.	10
22	Couteaux de boucher	Couteaux de boucher manche bois (lot de 3) : 1 couteau à désosser lame 12.5 cm, 1 couteau à découper lame de 16.5 cm : 1 couteau de boucher lame de 17 cm.	05
23	Coffret céramique	Coffret céramique : deux couteaux de 75 et 125mm et éplucheur avec manche en matière isolante	05
24	Moules pour gâteaux	Moules pour gâteaux Type de moule : Madeleine, Matière du moule : Silicone, Particularité : Compatible lave-vaisselle, four et micro-onde, Supporte des températures de : -60°C à 260°C	15
25	Lot de 6 verres 16 cl	Lot de 6 verres 16 cl en verre DURALEX, Matière : verre transparent, Forme : ronde 21, Compatible lave-10vaisselle et micro-ondes, Résistants aux chocs	05
26	Bol	Bol : Bol à mixer 60 Cl , Gamme : préparation, En verre, Coloris : transparent, Contenance : 60 Cl, Compatible four, micro-ondes, congélateur et lave-vaisselle	25
27	Bassine en alu	Bassine en alu: Contenance / Capacité 20 L, Dimensions Diamètre 450 mm, hauteur 17 cm, diamètre 450 mm, Épaisseur 30/10ème, Compatibilité feux: Tous feux sauf induction, Poignée : Manche Aluminium	12
28	Robot monophasé	Robot monophasé : Capacité : 5 l , puissance de 1000W, 4 vitesses diverses, Tension: 220V / 50Hz	02
29	Entonnoirs	Entonnoirs : Entonnoir en plastique, diamètre supérieur 12cm	05

3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (suite et fin)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
30	Verres doseurs gradués	Verres doseurs gradués Verre, capacité 1L.	10
31	Moulin à café	Moulin à café Capacité du réservoir à grains 200g, 17 réglages de mouture, Sélecteur du nombre de tasses, puissance 100W.	02
32	Couvre boîte	Ouvre boîte Longueur 9,5 cm. Matière : lame en acier carbone trempé.	10
33	Fontaine d'eau	Fontaine d'eau : Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres ; Hauteur 31,5cm ; Profondeur 31,5cm; Diamètre 31,5cm.	01
34	Balance électronique	Balance électronique ; Balance électronique professionnelle, Fonctionne avec 4 piles de type R14 taille C 1,5 V (non fournies) ou avec un adaptateur secteur de type DC 6 V 100 mA (non fourni).	01
35	Batteur électrique	Batteur électrique ; Puissance maximale 120W, Nombre de vitesses 5.	01
36	Spatule de cuisine	Spatule de cuisine en acier inoxydable monobloc.	05

37	Fontaine filtrante de capacité 25 litres	Fontaine filtrante de capacité 25 litres, Caractéristiques du filtre : Réduit la taille des clusters, filtre, épure, minéralise, traite, magnésise, stabilise, équilibre le pH, ionise et désinfecte l'eau.	02
38	Machine à écraser à mains	Machine à écraser à mains ; Matériel : métal peint, Dimensions: 37 x 13,5 x 48,5cm---Poids: env. 3,50kg	02

## 4. SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Canne tripode en aluminium	Canne tripode en aluminium, hauteur réglable. Charge maximale 90 kg. Hauteur : 73 cm à 96 cm (en paire : 2)	01
2	Canne de marche bariatrique	Canne de marche bariatrique : poids maxi 226kg, sécurisée avec embout antidérapant, hauteur réglable de 71 à 94cm, (en paire : 2)	01
3	Couverts	Couverts : nombre des pièces 24, matériel inox, compatibilité compatible avec lave-vaisselle, conditionnement : dans un coffret catonné	02
4	Trousse de Manucure et Soins Homme	Trousse de Manucure et Soins Homme en Cuir Noir contenant les éléments suivants: Rasoir Gillette Mach 3 avec deux lames de recharge, Coupe-Ongles de pieds, 6 cm, Coupe-ongles de mains, 6 cm.	02
5	Kit pédicure	Kit pédicure comprenant les éléments suivants et caractéristiques : jets de bulles d'air stimulantes, Massage vibrant – Trimassage	02
6	Pèse bébé	Pèse bébé : Numérique Portée max. 20 kg Fonction mémoire	01

7	Pèse personne numérique.	Pèse personne numérique Grand écran LCD, Plate-forme à surface antidérapante, Fonction Tip-on- et Step-Off pour un enclenchement automatique. Fonction d'arrêt automatique.	01
8	Matelas anti escarre	Matelas anti escarre : Matelas moulé en mousse : -Efficacité grande mobilité des plats. -Ergonomique	01
9	Trousse médicale	Trousse médicale 1 bande crêpe 4 m x 7 cm, 1 bande extensible 5 cm, 1 bande extensible 10 cm, 10 compresses stériles 20 x 20 cm, 20 pansements assortis plastique, 10 serviettes désinfectantes.	01
10	Chauffe-eau instantané	Chauffe-eau instantané adapté pour lave mains : capacité 0,2 litres, puissance 3,5KW, alimentation 220V.	01
11	Cuisinière à gaz et bouteille à gaz pleine	Cuisinière à gaz et bouteille à gaz pleine (2,5kg) Type de four Gaz cuisinière -Mode de cuisson du four Convection naturelle	01

#### 4. SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
12	Berceau en bois massif	Berceau en bois massif - Dimensions incluant roulettes et support de chef de lit (L/A/H) : env. 84/48/140 cm.	01
13	Literie	Literie : matériel 100% Coton, ensemble de literie comprendre : couette double 3 pes taille	02
14	Baignoire bébé en plastique	Baignoire bébé en plastique avec vidange : munis des pattes antidérapantes. 15 litres mini	10
15	Poubelle	Poubelle : capacité 80 litres. Diamètre 600 mm. Hauteur 670 mm, Matière Plastique. Poids 2,70 kg.	02
16	Ciseaux	Ciseaux : Ciseaux gauchers 21 cm. Les lames sont en acier inoxydable à haute teneur de Carbone.	02
17	Ciseaux de couture 30cm	Ciseaux de couture 30cm. lames sont en acier inoxydable, épaisseur lames de 3,7 mm - 4 mm, vis de calage de la tension.	05
18	Layette	Layette complète	10
19	Poupée	Grosse poupée nue	10

5. SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Chariot de ménage	Chariot de ménage fabriqué de matériaux antichocs avec 2 seaux 6L et 2 seaux 15 L.	02
2	Cuisinière à gaz	Cuisinière à gaz avec bouteille : Type de four Gaz	01
3	Planche à repasser	Planche à repasser : Plateau 110 x 33 cm, Hauteur réglable 9 positions. epose fer fixe, Housses 100% coton sur mousse 10 mm, matière résistante à la chaleur	05
4	Fer à repasser à sec	Fer à repasser à sec : Puissance : 1000 W.	02
5	Fer à repasser à vapeur	Fer à repasser à vapeur. puissance 2200 Watt	02
6	Vasque en acier inox	Vasque en acier inox, forme sphérique de contenance 15 litres mini	04
7	Ventouse à deux têtes	Ventouse à deux têtes pour manutention : charge portante 60KG. Corps en matière synthétique. Ventouse caoutchouc de diamètre 12 cm chacune. Blocage et déblocage par levier.	05



8	Aspirateur	Aspirateur : Puissance d'alimentation max : 750W. Type : Cylindre. Type de technologie : sans sac multi cyclonique. Matériau du tube : Métal. Surfaces de nettoyage : Tapis. Sol dur. Longueur du cordon : 8,5m.	01
9	Plano de cuisson	Plano de cuisson - Table gaz 5 foyers - 3,3kW - Four multifonction-	01
10	Four à micro-onde	Four à micro-onde: Diamètre plateau 36 cm - Capacité 39 l. Puissance: 1100 W / Grill 950 W / Four 1850 W.	02
11	Rise cooker (cuiseur à riz)	Rise cooker (cuiseur à riz) Dimensions 28 x 30 x 24 cm, Puissance 700 W, Capacité: 10/12 p, 3,2 L, Ecran LCD, Minuteur.	01
12	Centrifugeuse	Centrifugeuse : capacité 2 litres, éléments constitutifs (Large cheminée de remplissage)	01
13	Robot mixeur	Robot mixeur : opérations (hacher, mixer, râper, émulsionner ou émulsionner). Capacité du bol 2,2l.	02

#### 6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Pétrin Batteur mélangeur 30 litres	Pétrin Batteur mélangeur 30 litres 3 vitesses Coupe en inox - Capacité 30l	05
2	Réfrigérateur électrique	Réfrigérateur électrique Réfrigérateur 2 Portes, Volume Brut (L) 435, volume utile du compartiment denrées fraîches (L) 321	01
3	Chariot à roulettes 2	Chariot à roulettes 2 plateaux Structure robuste en acier laqué, Plateau en stratifié ép. 10 mm	02
4	Four boulangerie	Four boulangerie ventilé pour 10 plaques 40/80 programmable Four ventilé pour 10 plaques 40/80, Tôlage extérieur et intérieur en inox.	01
5	Laminoir	Laminoir laminoir électrique: Dimension (L*W*H) 2100*810*1050mm,	02
6	Batterie de cuisine	Batterie de cuisine avec revêtement intérieur renforcé 20 pièces	05



7	Cuillère inox à manger lot de 6	Cuillère inox à manger lot de 6 : Cuillères de table à soupe. Manche en couleur marbré, mitre, embout et rivets laiton. Longueur environ 120 mm	10
---	---------------------------------	---	----



6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE (suite)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
8	Service de table 30 pièces	Service de table, 30 pièces porcelaine	02
9	Four pâtisserie et pain	Four pâtisserie et pain, électrique 5x 600x400 mm. Construction intérieure et extérieure en acier inox, Encainte de cuisson, entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis, Four embouill	01
10	Machine à glaçons	Machine à glaçons - Puissance 120W	02
11	Centrifugeuse	Centrifugeuse capacité 2 litres, éléments constitutifs (Large cheminée de remplissage, stop-gouttes, filtre inox, filtre fin anti-pulpe, bac verseur direct, bac à pulpe amovible (2 L).	01



12	Laveurs désinfecteurs	Laveurs - désinfecteurs, séchage thermique, 170 litres : alimentation triphasée 400V+N / 50Hz, puissance 5600 W, dimensions (lxpxh) 600 x 630 x h850 mm, volume interne : 171 litres, volume du panier 151 litres.	01
13	Refrigerateur d'eau vertical	Refrigerateur d'eau vertical : Volume utile cuve 90L. Débit 50L/h dimensions : Larg. 525 x Prof. 530 x Haut. 1320 mm, Haut. sans groupe 925 mm, Tension 240V, Groupe puissant avec détenteur, Groupe incorporé sur glissières	01
14	Formeuse à pizza professionnel	Formeuse à pizza professionnel 2 rouleaux 400mm entièrement en acier inox. Largeur 550mm, Profondeur 365mm, Hauteur 750mm, Poids 38kg.	02
15	Diviseuse Bouleuse	Diviseuse Bouleuse + Support Chariot Kit de jonction + 2 Étagères livrée en un système combiné. Contenance de la cuve inox de la bouleuse 40 L.	01
16	Chariots de cuisson inox	Chariots de cuisson inox, glissières doubles brutes, roues haute température, soudures TIG avec apport de métal, structure renforcées monobloc & plat anti-écartement	01
17	Pétrin / agitateur / mélangeur	Pétrin / agitateur / mélangeur à pâte professionnel en inox - 30 litres 380volts Capacité 30 Kg Puissance 550 w / 380 v / 1400 rpm	02
18	Repose pâton boulangerie	Repose-pâton boulangerie puissance 250W, alimentation 380V dimensions L 1660 x P 1050 x H 898 mm, poids 284 kg, Pour stockage des pâtons en pré-fermentation, 32 balancelles, pour pâtons de 350 gr (288 maximum) à 650 gr (224 maximum) Couches gonflées en feutre de 1400 x 130 mm. Commande par bouton poussoir, Prise pour diviseuse ou façonneuse	01

#### 6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
19	Trancheuse à pain boulangerie	Trancheuse à pain boulangerie. Chargement frontal, ouverture et fermeture manuelle de la porte de chargement, retrait ouvert seulement à la fin du cycle.	01
20	Armoire réfrigérée 1200 Litres	Armoire réfrigérée 1200 litres, 2 portes en inox, Fourm avec 6 étagères réglables et 2 protections de sol,	01
21	Balance portée max 30 kg	Balance portée max 30 kg, précision 1 g à 5 g, Boîtier en ABS, Plateau en acier inoxydable.	01
22	Tamis à farine et sucre	Tamis à farine et sucre Matière: Acier inoxydable Diamètre : env. 5,7 pouces / 14,5 cm Profondeur : env. 1,77 pouces / 4,5 cm	10





23	Boî pâtissier Inox 20 cm	Boî pâtissier Inox 20 cm lot de cinq boîs, Matière inox, l'intérieur et extérieur miroir. Epaisseur 1.2 mm, Dimensions Ø 20 cm - 21 x 9 x 21 cm.	05
24	Bassine en alu épaisseur 3-4 mm	Bassine en alu épaisseur 3-4 mm. Pognées froides en inox. -Tous feux sauf induction.	05
25	Moules pour gâteaux	Moules pour gâteaux Type de moule Madeleine Matière du moule Silicone, Particularité Compatible lave-vaisselle, four et micro-onde. Supporte des températures de -60°C à 260°C	15
26	Verres	Verres Lot de 6 verres 16 cl en verre. Matière Lots de 6. verre transparent.	12
27	Fours micro-ondes	Fours micro-ondes type grill Volume 23l Puissance micro-ondes 800W Puissance absorbée 1250 W	01
28	Verres doseurs gradués	Verres doseurs gradués Verre capacité 1L.	15
29	Planche et rouleau	Planche et rouleau Rouleau de pâtisserie -Matière : bois massif sans pognées pour une prise en main très facile	15
30	Fontaine filtrante	Fontaine filtrante de capacité 25 litres. Caractéristiques du filtre: Réduit la taille des clusters, filtre, épure, mineralise, traite, magnétise, stabilise, equilibre le pH, ionise et désinfecte l'eau, Type de cartouche: céramique + charbon actif + minéraux.	02
31	Table de travail en inox	Table de travail en inox Table de découpe professionnelle, Gamme inox 18/10 (épaisseur 10 mm) dessus en polyéthylène démontable de 20 mm d'épaisseur et 300 mm de profondeur, Pieds carrés 40 x 40 mm réglables jusqu'à 905 mm de hauteur.	05
32	Congélateur électrique	Congélateur électrique Forme Coffre (ouverture par le haut), Volume net 437 l Volume total 437l, Circulation du froid.	01

## 7. ATELIER DE CHARCUTERIE

N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Vitrine réfrigérée	Vitrine réfrigérée. Caractéristiques de la vitrine service arrière à fond plat de longueur 1505 mm visibilité maximum du produit présenté.	01
2	Réfrigérateur électrique	Réfrigérateur électrique Réfrigérateur 2 Portes, Volume Brut (L) 435, Volume utile du compartiment denrées fraîches (L) 321, Epaisseur isolation (mm) 50/80.	01
3	Cutter-mixer (découpeur-mélangeur)	Cutter-mixer (découpeur-mélangeur) Puissance (W) 300; Voltage (V); Rotation (Trs/min) 1400.	03
4	Four à convection quatre niveaux	Four à convection quatre niveaux Enceinte de cuisson émaillée, Porte à double vitrage Eclairage intérieur, Avec 2 moteurs de ventilation.	02





5	Chariot à roulettes 2 plateaux	Chariot à roulettes 2 plateaux Structure robuste en acier laqué Plateau en stratifié ép 10 mm	02
6	Balance électronique	Balance électronique Capacité 80kg, Précision à 20g, Lecture en 2 modes: kg et lb.	02
7	Couteau boucher	Couteau boucher 1 (cm) lame 28 cm, Matière du manche fibrox, Matière de la lame	15
8	Couteau boucher 35 cm	Couteau boucher 35 cm, matière du manche fibrox, Matière de la lame	10
9	Piano de cuisson	Piano de cuisson - Table gaz 5 foyers - 3,3kW - Four multifonction- 112L - A++- Lang 90cm x Haut 85cm - Couleur Noir, type: Cuisinière - Gaz et électrique.	01
10	Hachoir viande électrique	Hachoir à viande électrique Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min	02
11	Hachoir manuel viande	Hachoir manuel à viande en métal fixable taille 10 cuisine viande poisson légumes	02



7. ATELIER CHARCUTERIE (suite et fin)			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
12	Hache à viande	Hache à viande Petite hache avec manche composite très rigide et à la tête de coupe lourde en acier carboné pour des coupes franches et nettes dans les os ou la viande	10
13	Table pliant en polyéthylène	Table pliant en polyéthylène 8 places: Modèle table Rectangulaire: Hauteur du plateau 74 cm; Plateau matériau en polyéthylène; Plateau épaisseur 45 mm.	02
14	Fumoir	Fumoir Fumoir rond avec poignée en bois. Ouverture par porte latérale.	01
15	Barre à dent inox avec console	Barre à dent inox avec console 12 crochets, 52cm longueur, acier inoxydable, complète avec le mur de fixations et vis.	04
16	Meat cutter (Trancheuse à viande)	Meat cutter (Trancheuse à viande) puissance 240W, Voltage(V): 220v.	01
17	Fusil diamant à aiguiser	Fusil diamant à aiguiser: Longueur de la lame: 30 cm; Longueur totale: 42 cm, Lame en acier inoxydable, Manche	10



ABS



8. ATELIER YAOUTERIE			
N°	Nom des Biens	Description succincte	Quantité
1	Cuve Refroidisseur de lait	Cuve Refroidisseur de lait Refroidisseur de lait de type Cylindrique Vertical Ouvert - Capacité maximum de 300 litres	01
2	Yaourtière	Yaourtière Puissance 120 W. Une yaourtière 3 en 1 pour réaliser yaourts	01
3	Etuve à Yaourt	Etuve à yaourt Capacité 140 pots. Peut recevoir jusqu'à 4 clayettes amovibles Dim. claires 425 x 40	01
4	Filtre à lait	Filtre à lait à manchons couscous 620x 57mm	100
5	Sac à lait végétal	Sac à lait végétal ou filtre à jus, dimensions 26 cm x 32 cm, ces sacs sont réalisés en textile synthétique	50



6	Pasteurisateur	Pasteurisateur Dimensions (LxPxH) 550x850x1100 mm, Poids 147 kg (appareil muni de roues), Alimentation : 400 V	01
7	Operculeuse de pots de yaourt	Operculeuse de pots de yaourt Dimensions ouverte 245 x 410 x 470 mm	01
8	Pots en plastique	Pots en plastique : lot de 12, contenance 160ml	50


### 1.2 Liste des Services connexes

Nom des Services  
connexes

Description succincte

Quantité

Le soumissionnaire donnera la liste des services connexes qu'il propose au maître d'ouvrage ainsi que leurs descriptions et quantités

<u>Nature des services</u>	<u>Description succincte</u>	<u>Quantité</u>
		



1	Installation	
2	Mise en service	
3	Services après-vente	
4	Formation	





## 2. Calendriers de livraison et d'achèvement

Le calendrier de livraison indique une date de livraison au Site : à partir de septembre 2019.

La période de livraison commencera le 14 septembre 2019 et s'achèvera en novembre 2019.

**Nom des Biens  
ou des Services connexes**

**Calendrier de livraison  
(jj/mm/année)**

Le soumissionnaire proposera un planning ou calendrier de livraison étaler sur :

- Cent vingt (120) jours pour le lot 1 ;
- Cent vingt (120) jours pour le lot 2.





### 3. Spécifications techniques

#### Description Technique des équipements des filières d'Economie Sociale et Familiale - Lycée Technique de Maroua – LOT 1 et CETIC de Nsam -Lot 2

##### LOT 1 : Lycée Technique de Maroua

1. ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE			
N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Cuisinière au bois	<p>Cuisinière au bois Puissance calorifique nominale : 15 kW            Puissance calorifique maximale : 20 kW            Rendement : 71 %            Volume de chauffe maxi conseillé : 375 m<sup>3</sup>            Poussières : 18 mg/Nm<sup>3</sup>            Energie : Bois            Matière(s) : Acier, foyer 100% fonte            Couleur : Ivoire            Dimensions            Hors-tout (L)845 x (P)594 x (H)838 mm            Four (L)400 x (P)450 x (H)300 mm            Foyer (L)250 x (P)470 x (H)300 mm            Bûches 35 cm maxi            Poids 133 Kg            Raccordement sortie de fumée dessus côté droit Ø120mm            Consommation moyenne de combustible : 0,71 kg/h            Taux de CO dégagé à 13 % d'O<sub>2</sub> : 0,80%            Provenance : Fabriqué en Italie            Montage : Livré monté            Autres caractéristiques            Raccordement aux radiateurs            Conservation du système de chauffage            Réglage d'air primaire            Bac de rangement"</p>	01
2	Table pliant en polyéthylène 8 places	<p>Table pliant en polyéthylène 8 places; Modèle table Rectangulaire; Hauteur du plateau 74 cm; Plateau matériau en polyéthylène, Plateau épaisseur 45 mm; dimensions L x H x P hors tout (cm): 183 x 75 x 76 cm; Type de piétement : quatre pieds; Matière du piétement: acier; Coloris piétement: gris; Poids 17Kg</p>	02
3	Cuisinière à gaz	<p>Cuisinière à gaz et bouteille de 12.5kg pleine Type de</p>	10





		<p>four Gaz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mode de cuisson du four Convection naturelle</li> <li>- Nettoyage du four Catalyse</li> <li>- Spécificité de la porte Porte 2 verres</li> <li>- Puissance grill 2000 W</li> <li>- Puissance four 1500 W</li> <li>- Type de grill Gaz</li> <li>- Nombre de modes de cuisson 2</li> <li>- Foyer(s) gauche(s) Avant : 3500 W / Arrière : 1500 W</li> <li>- Foyer(s) droit(s) Avant : 850 W / Arrière : 2100 W</li> <li>- Sécurité par thermocouple</li> <li>- Nature des commandes Manettes frontales</li> <li>- Equipement 1 grille, 1 plaque à pâtisserie, 1 plat 20 mm, éclairage</li> <li>- Alimentation 220-240 Volts</li> <li>- Ampérage 6 A</li> <li>- Poids (kg) 43 kg</li> <li>- Hauteur 85 cm</li> <li>- Largeur 59,5 cm</li> <li>- Profondeur 60 cm</li> </ul>	
4	Réfrigérateur électrique	<p>Réfrigérateur électrique; Modèles double portes; Volume utile total (en litres) :36l; Volume utile réfrigérateur (en litres) :214l; Volume utile congélateur (en litres) :92Kg; Dégivrage du réfrigérateur : automatique; Autonomie en cas de coupure de courant (en h) :9; Pouvoir de congélation (kg/24h) :6; Fabrication de glaçons (Non (manuel); Dimensions du produit (H x L x P en cm) :187 / 60 / 65.5; Poids net (en Kg) :70</p>	02
5	Congélateur électrique	<p>Congélateur électrique;Forme :Coffre (ouverture par le haut); Volume net :437 l; Volume total :437l; Circulation du froid :Dégivrage manuel; Méthode par Air Statique (circulation naturelle, humidité constante); Pouvoir de congélation :20 kg / 24h; Paniers :03; Niveaux sonores :44dB; Autonomie en cas de panne :36h; Puissance maximale :240W; Informations électriques :220-240 V • 50 Hz • 16 A; Dimensions :916 x 1405 x 698 mm (HxLxP); Poids :46,4Kg; Long. câble alimentation :245cm."</p>	01





1. ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite)			
N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
6	Ensemble ustensils de cuisines 8 pièces	Ensemble ustensils de cuisines 8 pièces: épaisseur: 0.5mm; poignée/Bouton: acier inoxydable poignée avec silicon; couvercle 4mm "G" forme verre; finition: intérieure et à l'extérieur avec finition polie; utilisation: approprié pour l'usage sur tous gaz, charbon, électrique, induction et céramique cooktops, plaque chauffante; taille: 16*8 cm casserole; 18*9 cm casserole; 24*13.5 cm casserole; 24x7.5 cm poêle à frire	05
7	Tamis en acier	Tamis en acier Taille: 14.5x6.2cm/5.7*2.4 pouce Adapté pour: Criblage et mis à rude épreuve Caractéristiques -Inox épaisseur intérieure avec miroir poli, lisse et délicate. Dimensions: 16/18/20/24/28 cm,	10
8	Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres	Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres; Hauteur 31.5cm; Profondeur 31.5cm; Diamètre 31.5cm; Poids 5.8Kg; Couleur blanche; Type de cartouche: Céramique filtre charbon actif et minéraux, corbeille minérale, aimant intégré dans le robinet. Composition Bocal en verre, autres pièces en plastiques sans bisphéno-A ni phtalates; Contenance: Bac supérieur 8 Litres et Réceptacle 12 Litres	01
9	Bouilloire électrique	Bouilloire électrique de capacité 1.7 litres; fonctions de bouilloire: Base de connecteur 360 degrés, arrêt automatique en cas de manque d'eau, Couvercle articulé et verrouillable, arrêt automatique après ébullition, alimentation 220 - 240 V - 50-60 Hz; puissance électrique: 2200 Watt; poids sans emballage: 0.72 kg;	02
10	Balance mécanique	Balance mécanique ayant un plateau creux diamètre du plateau 200mm; portée 5kg; poids 1,5Kg; Dimensions: 14,3 X 21,5 X 25cm (h)	01
11	Couscoussier	Couscoussier en alu de capacité 50 litres, diamètre 36cm	02
12	Glacière camping	Glacière camping de capacité 30 litres; fermeture avec Couvercle ayant charnières et verrou pour une sécurité maximale; composition isolation de la cuve en mousse de polyuréthane injectée; poids 2.6 kg	02





1. ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite)			
N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
13	Bain marie	Bain marie avec robinet de vidange - Gr 1/1 troué Exécution Version de table Utilisation simple Dispositif solide Facile à entretenir Nettoyage facile Température réglable 0-110°C Qualité AISI 304 acier inox de haute qualité Raccordement : Puissance - 1000 watts Raccordement électrique : 230 Volt / 50 Hz Contenu de la livraison: Appareil bain marie 1 bacs GN 1/1 troué PAS DE COUVERCLE Dimensions Dimensions extérieures: 1.560 x P 570 x H 440 mm Directives Fabrication conforme aux normes d'hygiène et de sécurité Conforme aux normes CE (certificat international TÜV) Poids: 10 kg	01
14	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur : Cocotte-minute évier : capacité 8L, Fond: Tous feux dont induction, sécurité: 4 dont 3 à la suppression; Ouverture et fermeture: à évier;	02
15	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur : Cocotte-minute évier : capacité 12L, Fond: Tous feux dont induction, sécurité: 4 dont 3 à la suppression; Ouverture et fermeture: à évier;	02
16	Découpoir ovale cannelé	Découpoir ovale cannelé: diamètre du découpoir à pâte : 13 cm; H. (cm) 3,5cm; Poids (kg); 0,22; Matière inox; Forme ronde; Epaisseur (mm) 0,4	10
17	Chariot en inox multifonctions	Chariot en inox multifonctions à 3 niveaux Livré en kit - facile à assembler: Quatre roulettes silencieuses - deux sont munies de freins Dimensions plateau : 32(H) x 686(L) x 380(P)mm Espace entre les niveaux : 240mm Capacité 128kg maximum	02
18	Passe sauce chinoise en inox	Passe sauce chinoise en inox avec poigne; diamètre 18cm;	05
19	Étamine polyvalente	Étamine polyvalente 33,4 x 24,6 x 0,6 cm : 200 g	05
20	Machine à écraser à mains	Machine à écraser à mains , Matériel: métal peint— Dimensions: 37 x 13.5 x 48.5cm—Poids: env. 3.50kg— Facile à meuler avec: un broyeur à manivelle—Convient à tous les moulins à grains—Facilité de montage et de démontage—Emballage inclus: 1 x Moulin à grains.	05





2.		ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite et fin)	
N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
21	Marmite chauffante	Marmite chauffante en acier inox avec couvercle , capacité 9 litres, nombre d'assistes 2	05
22	Pelle ronde pour gâteau	Pelle ronde pour gâteau ou pizza (spatule à gâteaux ronde) avec manche polypropylène Vogue 300mm ; Dimensions 30cm Matériel Acier inoxydable en acier inoxydable de haute qualité et dispose d'un manche pour un maintien sûr lors de la manipulation.	04
23	Fourchette maître d'hôtel	Fourchette maître d'hôtel en acier inox avec manche en matière isolante , longueur 15 et 17cm (5 de chaque)	05
24	Fouet à sauce	Fouet à sauce avec manche isolant longueur 250mm variable jeu de 3	01
25	Râpe 4 faces	Râpe 4 faces en boitier acier inox, grossièreté: fin, grossier, medium ribbon, râpe; poignée en plastique ou caoutchouc; poids 37g; longueur 8.5cm; hauteur 27.5cm, largeur 13cm.	02
26	Crêpière et Grille Electrique	Crêpière et Grille Electrique de puissance 1200 Watts (Plaque de Cuisson Chauffante Adhésive 30 cm), Contrôle de température Réglable, Epandeur de Pâte et Spatule en Bois inclus. Utilisé pour les Crêpes, les Galettes, les Pancakes et les Œufs.	02
27	Pinceau de pâtisserie	Pinceau de pâtisserie avec Manche polypropylène.(matériau composite), prise en main facile et stable. Pinceaux à Poils longs, Soie blanche de 60 mm; Virole en acier inoxydable Largeurs de pinceaux plats manche plastique : 2.5 cm x 14.5 cm (longueur du manche + 3 cm virole), 3.0 cm x 16 cm (longueur du manche + 3 cm virole), 5.0 cm x 17 cm (longueur du manche + 3 cm virole)*	25
28	Lavé-vaisselle	Lavé-vaisselle encastrable dispartion totale, métal blanc, dimensions 82 x 59.5 x 57 cm	01





29	Plat de service 32cm	Plat de service : plat rond et plat en porcelaine, diamètre 32cm	10
30	Plat de service 34cm	Plat de service : plat rond et plat en porcelaine, diamètre 34cm.	10
31	Plat de service 34cm	Plat de service : Plats ovales en acier inox longueur 34cm	10
32	Plat de service 27cm	Plat de service : Plats ovales en acier inox longueur 27cm	10
33	Plat à grain rectangle en céramique	Plat à grain rectangle en céramique, dimensions 27x20cm	10
34	Plats à grain rectangle en acier inox	Plats à grain rectangle en acier inox, dimensions 27x20cm	10
35	Plats à tour en acier inox	Plats à tour en acier inox avec couvercle transparent, dimensions 38x25cm	10
36	Lot de 6 cuillères à café	Lot de 6 cuillères à café : dimensions : L. 14,5 X l. 2,8 x H. 0,8 cm Matériau : Acier Inoxydable & Polypropylène Spécificités : Corps en inox et résine colorée Vendu par 6 Passe au lave-vaisselle Poids : 0,023 kg / par cuillère Couleur : Vert	10
37	Cuillère de table en acier	Cuillère de table en acier inox de longueur 35cm avec manche en caoutchouc (jeu de 6)	05
38	Louche en bois dur	Louche en bois dur de longueur 27cm	05
39	Louche en acier inox	Louche en acier inox de longueur 27cm	05





## 2. ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Règle graduée	Règle graduée : Règle plate graduée en plexiglas - Dimensions totales 1025 x50x ep 3,5 mm - Longueur graduée en cm et mm 1m - Poids: environ 150 gr	25
2	Equerre de traçage	Equerre de traçage: En plexiglas avec bords antitaches -Épaisseur 4 mm -L 26 cm, 1 côté gradué en mm Sur 16 cm. -Équerre 45 degré	25
3	Coffret compas technique	Coffret compas technique 4 pièces balustré géant 1 balustré, 1 allonge, 1 bague universelle, 1 rtul vissene. Compas avec molette centrale permettant un réglage rapide, fin et précis de l'ouverture des branches. Pour un usage technique. Longueur du compas 160 mm (Ø max) : 500 mm), poids 0,115kg	15
4	Rapporteur grand modèle	Rapporteur grand modèle Acier trempé, Graduations en degrés, Secteur évidé pour mesures d'angles de 10 à 170°. Ø du secteur 200 mm, Longueur de la règle : 400 mm. Règle coulissante, blocage par vis, Poids : 420 g "	10
5	Papier de coupe en rouleau	Papier de coupe en rouleau, grammage 70g/m2, poids 35 kg, dimensions 100x140cm.	05
6	Equerre en plexiglass de 60°x30	Equerre en plexiglass de 60°x30°, épaisseur 3,5mm. En plexiglas avec bords antitaches. -Épaisseur 4 mm -L 26cm, 1 côté gradué en mm sur 16 cm -Équerre 60° grand côté 22 cm. 1 biseau gradué en mm -Taille 60° 22 cm	25





7	Destructeur de cd, dvd et papier	Destructeur de cd, dvd et papier; dimensions 15,2 x 30,5 x 33 cm; capacité broyage des feuilles, 8 feuilles et capacité de broyage de cd, 1 cd; poids 2,81 Kg; capacité du bac 12 litres	02
---	----------------------------------	--	----

## 2. ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
8	Agrafeuse de décoration	Agrafeuse de décoration ; Tension de la batterie 3,6v; Agrafes 11.4:4 - 10 mm; Poids de la machine: 0,8kg. 3 outils en 1 : agrafeuse, assembleuse de feuilles et releuse de brochures; Puissante agrafeuse à papiers peut assembler jusqu'à 60 feuilles de papier. Le mode Agrafeuse à brochures est utilisé pour assembler des papiers pouvant atteindre 210 mm d'épaisseur.	05
9	Marteau 300g	Marteau 300g en acier traité avec manche en téflon	10
10	Fer à repasser à sec	Fer à repasser à sec : Puissance 1000 W , Témoin lumineux de température. Cordon : 1,8 m, Dimensions : 25,5x11,6x12 cm	02
11	Fer à repasser à vapeur	Fer à repasser à vapeur; puissance 2200 Watt. Fonction pressing 200 g-min, Temps de chauffe : 2 min, Débit de vapeur : 120 g-min; Poids 5.4 kg, Largeur: 41.7 cm, Hauteur 25.8 cm, Profondeur 25.6cm. Contenance d'un réservoir d'eau pour chaudière : 1,6l; Pression de la vapeur 5 bar Fer à repasser à vapeur: Puissance :2000-2400W, Température réglable; Bouton de contrôle; Semelle anti adhésive; Lumière Indication, contenance du réservoir d'eau	02





## 3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Jeu de casserole	Jeu de casserole : Les casseroles disposent de poignées isolées et d'un couvercle hermétique (Casserole bas Ø 20 cm avec couvercle - 2,5 litres ; Casserole Ø 18 cm avec couvercle - 1,9 liter; Casserole Ø 20 cm avec couvercle- 3,9 liter; Casserole Ø 24 cm avec couvercle - 5, 7 litres)	05
2	Marmite autociseur	Marmite autociseur Cocotte-minute évier, capacité 8L, Fond Tous feux dont induction; sécurité: 4 dont 3 à la surpression, Ouverture et fermeture à évier.	05
3	Ecumoirs	Ecumoirs : Cuillère écumoire En acier inoxydable Coloris: noir et gris Pour épousser tous vos aliments facilement Un anneau en silicone départage l'acier inoxydable le manche et permet de poser l'ustensile sur le rebord de la poêle sans le faire glisser, poids 0,241 kg; Dimensions brutes - article emballé (L x l x H) 38,25x10,4x7,1 cm ; Poids emballé: 0,241 kg	10
4	Faitis tous	Faitis tous : Toute la pièce (corps, poignées, manche) est fabriquée en Acier inoxydable 18/10 avec couvercle. Finition mate intérieure et extérieure. Fond triple type sandwich thermo-diffusant; Dimensions : Ø 35 cm x (h) 14 cm; Contenance : 14,20 L.	05
5	Passoires type 1	Passoires type 1 : Lot de 3 Passoire avec poignée, passoire cuisine pour égoutter, trois taille 7cm, 12cm et 18cm, en acier inoxydable de haute qualité.	10
6	Passoires type 2	Passoires type 2 : Passoire en métal ; Intérieur Inox ; 2 poignées. Large base ronde pour une bonne stabilité. Dimensions : Ø 24 x H 10,5 cm	10





7	Saladier	Saladier en Verre Avec Couverture 1L Transparent Pyrex	10
8	Râpe 4 faces en boîtier acier inox	Râpe 4 faces en boîtier acier inox, grossièreté : fin, grossier, medium riblon, râpe; poignée en plastique ou caoutchouc; poids 37g, longueur 8.5cm; hauteur 27.5cm, largeur 13cm.	05
9	Friteuse	Friteuse Friteuse sans Huile, poids 1,2 kg, avec minuteur amovible, Dimensions 26 x 41 x 21 cm	01

### 3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (suite)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
10	Friteuse	Friteuse Type de Produit Friteuse, Fonctions spéciales Filtre anti graisse, Cool Zone, range-cordon, éléments amovibles compatibles pour lave-vaisselle, thermostat réglable, témoin lumineux marche/arrêt, réservoir amovible, Contenance en huile 4 litres Réglages, commandes et voyants, Fonctions du Minuteur Consommation, Puissance électrique 2300 W, Caractéristiques externes, Fenêtre de vision, Fonctions de sécurité Protection contre surchauffe.	01
11	Poêles à frire 24cm	Poêles à frire 24cm Matière principale du corps Aluminium avec poigné en matière isolant Type de produit Ustensile de cuisine, Diamètre (en cm) 24 cm	10
12	Couperet	Couperet Le couperet 12, Lame large en acier inoxydable de 17cm, Manche ergonomique en Plastique noir, 3 solides rivets traversants, Poids de 400 grammes	05
13	Hachoir à viande électrique	Hachoir à viande électrique Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min, Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min, Corps et vis du hachoir fabriqué en fonte élamé, Engrenages en nylon à bain de graisse, Socle et carter de protection en inox, Interrupteur marche / arrêt, Hachoir démontable du bloc moteur pour un nettoyage facile et rapide, Débit de viande hachée de 80 à 120 Kg/heure, Hachoir livré avec 1 couteau en acier trempé 4 ailes, 1 grille de 6 mm, 1 poussoir, 1 bac inox, Alimentation 220V	02
14	Cocotte ronde avec couvercle	Cocotte ronde avec couvercle Matière Verre borosilicate ; Hauteur (cm) 8 avec le couvercle ; Contenance (cl) 130;	15





		Dimensions (l x l) (cm) 21 max avec poignet; Température maximum (°C)220; Type de fermeture: Avec couvercle	
15	Plat à œuf servant à cuire	Plat à œuf servant à cuire les œufs: En aluminium, Antiadhésif, Type de feux : gaz, Diamètre : 24 cm, Couleur : gris.	15
16	Service de table	Service de table : 30 pièces porcelaine Composition du service 30 pièces : - 6 assiettes plates : diamètre 27 cm - 6 assiettes creuses : diamètre 22 cm - 6 assiettes à dessert : diamètre 19 cm - 6 tasses à café : diamètre 7.5 cm et 6 soucoupes : diamètre 14.5 cm. Matière : porcelaine Forme : ronde	02
17	Cuillère inox à manger	Cuillère inox à manger lot de 6; -Cuillères de table à soupe: Manche en couleur marbré, mitre, embout et rivets laiton; Longueur environ : 120 mm.	10
18	Fourchettes inox lot de 6	Fourchettes inox lot de 6: Composition du lot 6 fourchettes. Matière Lame acier inoxydable, Revêtement intérieur Inox, Finition Lame poli et manches couleurs, Couleurs 6 coloris différents, Poids : environ 0.60Kg, Compatibilité lave-vaisselle.	10
19	Cuillères à dessert lot de 12	Cuillères à dessert lot de 12 : - Longueur : 16 cm. Quantité/paquet : 6 pièces, Acier inoxydable, Poids : environ 0.15 kg	10
20	Couteau de table lot de 6	Couteau de table lot de 6 : Conditionnement Lot de 6, Couleur Inox, Matériaux Inox 18/10, Épaisseur moyenne de l'inox 3,5mm, Finition Miroir, Entretien Lavable en machine	10
21	Nappes de table 213 cm	Nappes de table 213 cm Type de fibre Synthétique, Composition 100% polyester, Traitement Anti tâche, Imperméable, Dimensions : Rectangulaire 150x350 cm	10
22	Couteaux de boucher	Couteaux de boucher manche bois (lot de 3) : 1 couteau à désosser lame 12.5 cm; 1 couteau à découper lame de 16.5 cm ; 1 couteau de boucher lame de 17 cm.	05
23	Coffret céramique	Coffret céramique : deux couteaux de 75 et 125mm et éplucheur avec manche en matière isolante	05
24	Moules pour gâteaux	Moules pour gâteaux : Type de moule : Madeleine, Matière du moule : Silicone, Particularité Compatible lave-vaisselle, four et micro-onde, Supporte des températures de : -60°C à 260°C	15
25	Lot de 6 verres 16 cl	Lot de 6 verres 16 cl en verre DURALEX, Matière : verre transparent, Forme : ronde 21, Compatible lave-10vaisselle et micro-ondes, Résistants aux chocs	05
26	Bol	Bol à mixer 60 Cl : Gamme : préparation, En verre, Coloris transparent, Contenance : 60 CL, Compatible four,	25





		micro-ondes, congélateur et lave-vaisselle	
27	Bassine en alu	Bassine en alu Contenance : Capacité 20 L. Dimensions Diamètre 450 mm, hauteur 17 cm, diamètre 450 mm, Épaisseur 30-10ème. Compatibilité feux. Tous feux sauf induction. Poignée/ Manche Aluminium	12
28	Robot monophasé	Robot monophasé : Capacité : 5 l , puissance de 1000W. 4 vitesses diverses. Tension: 220V / 50Hz	02
29	Entonnoirs	Entonnoirs Entonnoir en plastique, diamètre supérieur 12cm	05

### 3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
30	Verres doseurs gradués	Verres doseurs gradués : Verre, capacité 1L	10
31	Moulin à café	Moulin à café : Capacité du réservoir à grains 200g, 17 réglages de mouture. Sélecteur du nombre de tasses, puissance 100W, fonction arrêt automatique	02
32	Cuivre boîte	Ouvre boîte Longueur : 9,5 cm. Matière : lame en acier carbone trempé	10
33	Fontaine d'eau	Fontaine d'eau : Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres : Hauteur 31,5cm; Profondeur 31,5cm; Diamètre 31,5cm; Poids 5,8Kg; Couleur blanche; Type de cartouche: Céramique, filtre charbon actif et minéraux, corbeille minérale, aimant intégré dans le robinet; Composition: Bocal en verre, autres pièces en plastiques sans bisphénol-A ni phthalates; Contenance: Bac supérieur 8 l litres et Réceptacle 12 Litres	01
34	Balance électronique	Balance électronique : Balance électronique professionnelle. Fonctionne avec 4 piles de type R14 taille C 1,5 V (non fournies) ou avec un adaptateur secteur de type DC 6 V 100 mA (non fourni). Plateau en inox amovible. Précision : 5 g. Pesage minimum : 100 g, pesage maximum : 50 kg, aile du plateau : 23,6 x 24,6 cm, Dimensions : 32 x 30 x ht 11,5 cm. Poids net : 3,1 kg. Matière : Inox.	01
35	Batteur électrique	Batteur électrique : Puissance maximale 120W, Nombre de vitesses 5. Minotier ouet (metal) acier inox, Nombre de tonets 1. Poids 0,7kg, Profondeur 10,2cm, Largeur 19,8cm, Hauteur 14,4cm.	01





36	Spatule de cuisine	Spatule de cuisine en acier inoxydable monobloc. Longueur 50 cm. Longueur palette : 12 cm. Largeur palette : 12 cm.	05
37	Fontaine filtrante de capacité 25 litres	Fontaine filtrante de capacité 25 litres. Caractéristiques du filtre: Réduit la taille des clusters, filtre, épure, mineralise, traite, magnetise, stabilise, equilibre le pH, ionise et desinfecte l'eau. Type de cartouche: ceramique + charbon actif + mineraux.	02
38	Machine à écraser à mains	Machine à écraser à mains. Matériel: métal peint--Dimensions: 37 x 13,5 x 48,5cm--Poids: env. 3,50kg--Facile à meuler avec un broyeur à manivelle--Convient à tous les moulins à grains--Facilité de montage et de démontage--Emballage inclus: 1 x Moulin à grains.	03

## 4. SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Canne tripode en aluminium	Canne tripode en aluminium, hauteur réglable, Charge maximale 90 kg. Hauteur : 73 cm à 96 cm (en paire 2).	01
2	Canne de marche bariatrique	Canne de marche bariatrique poids maxi 226kg, sécurisée avec embout antidérapant, hauteur réglable de 71 à 94cm (en paire 2)	01
3	Couverts	Couverts nombre des pièces 24, matériel inox, compatible compatible avec lave-vaisselle, conditionnement dans un coffret cartonné	02
4	Trousse de Manucure et Soins Homme	Trousse de Manucure et Soins Homme en Cuir Noir contenant les éléments suivants: Rasoir Gillette Mach 3 avec deux lames de rechange. Coupe-Ongles de pieds, 8 cm, Coupe-ongles de mains, 6 cm, Ciseaux à ongles avec lames courbes pour les ongles et cuticules. Ciseaux courbes à lentilles, 10 cm : les pointes arrondies minimisent le risque de blessure lorsqu'on coupe les poils du nez et des oreilles. Pince à épiler, mord oblique. Lime à ongles, 13 cm, lame acier trimpé avec côté grossier et côté fin, poignée en corne. Tige cure ongles en corne véritable.	02





5	Kit pédicure	Kit pédicure comprenant les éléments suivants et caractéristiques : jets de bulles d'air stimulantes, Massage vibrant - Trilmassage (avec ou sans eau) Maintien de la chaleur, Set de pédicure, 4 rouleaux massant amovibles, 400 pointes d'acupression, Voltage : AC 220-240V, Fréquence : 50Hz, Puissance : 135W, Dim : 38x22,5x43cm, Poids : 4kg.	70	02
6	Pèse bébé	Pèse bébé : Numérique Portée max. 20 kg Fonction mémoire Poids 2,3 kg Dimensions 55,2 x 15,6 x 33,2 cm Affichage Numérique Portée max. 20 kg Fonction mémoire oui		01

## 5. SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
7	Pèse personne numérique	Pèse personne numérique: Grand écran LCD, Plate-forme à surface antidérapante, Fonction Tip-on et Step-Off pour un enclenchement automatique, Fonction d'arrêt automatique, Compensation à zéro automatique pour un pesage rapide, Cadre métallique robuste, Pieds anti-dérapants en caoutchouc, Sauvegarde automatique de la dernière valeur mesurée, Capacité : 200 kg, intervalle de mesure: 100 g, Alimenté par des piles, • 4 piles AAA fournies Commutation kg/lbs/sts, Dimensions: 43,3 x 4,7 x 37,3 cm (L x H x P), Poids net: 2,6 kg	01
8	Matelas anti escarre	Matelas anti escarre: Matelas moulé en mousse: -Efficacité: grande mobilité des plots -Ergonomique: Dimensions standards d'un matelas 1 place, parfaitement adapté aux lits médicalisés -Confort: plots moulés, de surface lisse, aux bords arrondis non traumatisants forme: Monobloc	01





9	Trousse médicale	Trousse médicale : 1 bande crêpe 4 m x 7 cm, 1 bande extensible 5 cm, 1 bande extensible 10 cm, 10 compresses stériles 20 x 20 cm, 20 pansements assortis plastique, 10 serviettes désinfectantes, 1 couverture de survie, 1 écharpe triangulaire, 2 paires de gants, 1 masque bouche-à-bouche, 1 sparadrap, 1 compressif coupure 7 cm avec gants, 1 tampon compressif 10 cm avec gants, 1 garrot tressé, 2 épingles de sûreté, 1 paire de ciseaux 14 cm, 1 pince à échardes, 1 livret 1ers secours	01
10	Chauffe-eau instantané	Chauffe-eau instantané adapté pour lave mains: capacité 0.2 litres, puissance 3.5KW, alimentation 220V, poids avec plein d'eau 1.2kg, température environ 50°C, capacité de production d'eau 2.0Kg, pression d'écoulement au démarrage 0.05MPa, dimensions: longueur 187mm, profondeur 80mm	01
11	Cuisinière à gaz et bouteille à gaz pleine	Cuisinière à gaz et bouteille à gaz pleine 12.5kg: Type de four Gaz cuisinière: -Mode de cuisson du four Convection naturelle -Nettoyage du four Catalyse -Spécificité de la porte Porte 2 verres, Puissance grill 2000 W Puissance four 1500 W, Type de grill Gaz, Nombre de modes de cuisson 2, Foyer(s) gauche(s) Avant : 3500 W   Arrière : 1500 W -Foyer(s) droit(s) Avant : 850 W   Arrière : 2100 W -Sécurité par thermocouple -Nature des commandes Manettes frontales -Équipement 1 grille, 1 plaque à pâtisserie, 1 plat 20 mm, éclairage -Alimentation 220-240 Volts -Ampérage 6 A -Poids (kg) 43 kg -Hauteur 85 cm -Largeur 59,5 cm -Profondeur 60 cm "	01
12	Berceau en bois massif	Berceau en bois massif : Dimensions incluant roulettes et support de ciel de lit (L/l/H) : env. 84/48/140 cm, Dimensions sans roulettes et support de ciel de lit (L/l/H) : env. 84/48/74 cm, Dimensions intérieures du lit (L/l) : env. 80/43 cm; Poids : env. 9 kg; Réglable sur 3 hauteurs : 31-51 cm, fournis avec matelas standard pour berceau.	01
13	Literie	Literie : matériel 100% Coton, ensemble de literie comprendre : couette double 3 pcs taille: 1 pièce Housse de Couette: 160x210 cm, 1 pièce Drap Plat: 200x240 cm, 1 pièces Taies D'oreiller: 48x74 cm; reine 1 pcs taille: 1 pièce Housse de Couette: 200x230 cm, 1 pièce Drap Plat: 260x250 cm, 2 pièces Taies D'oreiller	02





		48x74 cm; no 4 pes taille: 1 pièce Housse de Couette: 220x240 cm, 1 pièce Drap Plat: 250x270 cm, 2 pièces Taies D'oreiller: 48x74 cm. "	
14	Baignoire bébé en plastique	Baignoire bébé en plastique avec vidange ; munis des parties antidérapantes. (5 litres mini)	10
15	Poubelle	Poubelle : capacité 80 litres, Diamètre 600 mm, Hauteur 670 mm, Matière Plastique, Poids 2,70 kg.	02
16	Ciseaux	Ciseaux : Ciseaux gauchers 21 cm, Les lames sont en acier inoxydable à haute teneur de Carbone, Vis de calage de la tension, (Éllets en souple "Elastomère", Lames en acier inoxydable, épaisseur de 1,8 mm- 3,5 mm.	02
17	Ciseaux de couture 30cm	Ciseaux de couture 30cm, lames sont en acier inoxydable, épaisseur lames de 3,7 mm – 4 mm; vis de calage de la tension.	05
18	Layette	Layette complète comprenant les éléments suivants : couche carrés (douzaine), couche culottes (douzaine), couche en plastique, grenouillère, serviette, chaussettes (paire), robe, pantalon, slips	10
19	Poupée	Grosse Poupée nue, poids mini: 4kg	10

#### 5. SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Chariot de ménage	Chariot de ménage fabriqué de matériaux antichocs avec 2 roues 80 et 2 roues 15 L. roues passives sur structure en métal soignée en époxy. Dimension: 56 x 104 x 112 cm. Poids 15 kg	02
2		<p>*Cuisinière à gaz avec bouteille: Type de four Gaz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Mode de cuisson du four Convection naturelle</li> <li>-Nettoyage du four Catalyse</li> <li>-Spécificité de la porte Porte 2 verres</li> <li>-Puissance gril 2000 W</li> <li>-Puissance four 1500 W</li> <li>-Type de gril Gaz</li> <li>-Nombre de modes de cuisson 2</li> <li>-Foyer(s) gauche(s) Avant 3500 W / Arrière 1500 W</li> <li>-Foyer(s) droit(s) Avant 850 W / Arrière 2100 W</li> <li>-Sécurité par thermocouple.</li> <li>-Nature des commandes Manettes frontales</li> <li>-Équipement 1 grille, 1 plaque à pâtisserie, 1 plat 20 mm, éclairage</li> <li>-Alimentation 220-240 Volts</li> </ul>	01





		Amperage 5 A - Poids (kg) 43 kg - Hauteur 85 cm - Largeur 59,5 cm - Profondeur 60 cm	
3	Planche à repasser	Planche à repasser : Plateau 110 x 33 cm, Hauteur réglable 9 positions, repose fer fixe, Housse 100% coton sur mousse 10 mm, matière résistante à la chaleur	05
4	Fer à repasser à sec	Fer à repasser à sec - Puissance : 1000 W - Témoin lumineux de température, Cordon : 1,8 m. Dimensions : 25,5x11,6x12 cm	02
5	Fer à repasser à vapeur	Fer à repasser à vapeur: puissance 2200 Watt, Fonction pressing - 200 g-min, Temps de chauffe - 2 min, Débit de vapeur : 120 g-min, Poids 5,4 kg, Largeur: 41,7 cm, Hauteur 25,8 cm, Profondeur 25,6cm, Contenance d'un réservoir d'eau pour chaudière : 1,6l: Pression de la vapeur 5 bar	02
6	Vasque en acier inox	Vasque en acier inox, forme sphérique de contenance 15 litres min	04
7	Ventouse à deux têtes	Ventouse à deux têtes pour maintenance - charge portante 60KG, Corps en matière synthétique, Ventouse caoutchouc de diamètre 12 cm chacune, Blocage et déblocage par levier,	05
8	Aspirateur	Aspirateur - Puissance d'alimentation max : 750W, Type : Cylindre, Type de technologie : sans sac multi cyclonique, Matériau du tube : Métal, Surfaces de nettoyage - Tapis, Sol dur, Longueur du cordon : 8,5m.	01

## 5. SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
9	Piano de cuisson	Piano de cuisson - Table gaz 5 foyers - 3,3xW - Four multifonction- 112L - A++ - Larg 90cm x Haut 85cm - Coloris Noir, type: Cuisinière - Gaz et électrique. Volume utile total du four 112 litre. Porte vitrée, Pose libre, able de cuisson au gaz - 5 plaques de cuisson, Brûleur à gaz, Détails de la table de cuisson: ( 2 x brûleur à gaz - 2000 W, 1 x brûleur à gaz - 1000 W, 1 x brûleur à gaz - 2900 W - brûleur Power, 1 x brûleur à gaz - 3300 W - brûleur pour wok, Puissance maximum de gaz, Dimensions: Largeur 90cm Hauteur 85cm, Profondeur 60cm.	01
10	Four à micro-ondes	Four à micro-ondes, Diamètre plateau 36 cm - Capacité 39 l, Puissance 1100 W / Gril 950 W / Four 1850 W	02





11	Rise coker (cuseur à riz)	Rise coker (cuseur à riz) Dimensions 29 x 30 x 24 cm. Puissance: 700 W. Capacité 10/12 p, 3,2 L, Ecran LCD, Minuteur	01
12	Centrifugeuse	Centrifugeuse: capacité 2 litres, éléments constitutifs (Large charnière de remplissage, stop-pouttes, filtre inox, filtre fin anti-pulpe, bec verseur direct, bac à pulpe amovible (2 L), Vitesse maximale 11000 tours/min, Vitesse minimale 7000 tours/min, Hauteur 45.5 cm, Largeur 25.5 cm, poids 4.6kg, Profondeur 52 cm, Puissance électrique 1200W.	01
13	Robot mixeur	Robot mixeur opérations (hacher, mixer, râper, émulsionner); Capacité du bol 2.2l. Matériau du bol plastique puissance 750W, Nombre de vitesses 2, matériau de la lame acier inox, Poids 3250g, Hauteur 385mm, Largeur 286mm, Compatible lave-vaisselle.	02

## 6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Pétrin Batteur mélangeur 30 litres	Pétrin Batteur mélangeur 30 litres 3 vitesses Coupe en inox - Capacité 30l - Capacité de pâte 14 à 16kg - Max. 11kg de farine - 220V/ 50Hz - 1	05
2	Réfrigérateur électrique	Réfrigérateur électrique Réfrigérateur 2 Portes, Volume Brut (L) 435, volume utile du compartiment denrées fraîches (L) 321 Epaisseur isolation (mm): 50/80, Puissance nominale (W) 130, Consommation, Dimension: 181 x 71x 71 cm.	01
3		Chariot à roulettes 2 plateaux: Structure robuste en acier laqué, Plateau en stratifié ép. 10 mm, 4 roues pivotantes à bandage caoutchouc dont 2 à frein, Roues dia 125 mm, Capacité 150 kg.	02





4	Four boulangerie	Four boulangere ventilé pour 10 plaques 40/80 programmable Four ventilé pour 10 plaques 40/80, Tôtage extérieur et intérieur en inox. Vitre double anti calorique. Commande digitale, Etuve pour 8 plaques 40/80 séparément disponible. Puissance moteur (KW) 20. Poids net avec piétement (kg) 220. Dimensions (L x P x H) (mm)780 x 1350 x 1040, Profondeur avec porte ouverte (mm) 2030. Capacité plaques 10 x40/80	01
5	Laminoir	Laminoir laminoir électrique. Dimension (L*W*H) 2100*810*1050mm, rouleau largeur380mm, tension:220 v/380 v, puissance:0.55kw, convoyeur ceinture taille:1700*360mm, Poids 170kg	02
6	Batterie de cuisine	Batterie de cuisine avec revêtement intérieur renforcé 20 pièces: 3 casseroles 16/18/20 cm, 2 poêles 24/28 cm, 1 poêle wok 28 cm, 1 sauteuse 24 cm, 2 poignées amovibles rouge, 4 couvercles hermétiques 16/18/20/24 cm, 1 couvercle anti gras de 20 à 24 cm, 6 ustensiles (cuillère Cassonade, spatule à crêpe, 1 spatule longue, 1 spatule à angle, 1 louche, 1 fouet)	05
7	Cuillère inox à manger lot de 6	Cuillère inox à manger lot de 6: -Cuillères de table à soupe: Manche en couleur marbré, mitre, embout et rivets laiton. Longueur environ 120 mm	10

## 6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE (suite)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
8	Service de table 30 pièces	Service de table: 30 pièces porcelaine Composition du service 30 pièces - 6 assiettes plates : diamètre 27 cm - 6 assiettes creuses : diamètre 22 cm - 6 assiettes à dessert : diamètre 19 cm - 6 tasses à café : diamètre 7,5 cm et 6 soucoupes : diamètre 14,5 cm Matière : porcelaine Forme : ronde	02
9	Four pâtisserie et pain	Four pâtisserie et pain, électrique 5x 600x400 mm. Construction intérieure et extérieure en acier inox. Enceinte de cuisson, entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. Fond embout. Structure porte-platine facilement amovible (80 mm). Porte, avec poignée ergonomique et athermique, fermeture	01





		automatique, joint d'étanchéité. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Humidificateur, automatique. - Chauffage gaz, par brûleurs en inox AISI 304 à flamme stabilisée, Chauffage électrique par résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur. Panneau de commandes, composé d'un sélecteur du degré d'humidification, thermostat électronique de 30 à 300°C, timer de 1 à 120 min, ventilateur à 2 vitesses dimensions (mm) (LxPxH) 940x850xh805, puissance kW) 9,5; alimentation Volt : 400-230/3N 50Hz, poids kg : 150	
10	Machine à glaçons	Machine à glaçons Puissance 120W Alimentation 220-240V/50Hz Capacité du bac à eau 2 L Capacité de production 12Kg/j Cycle de production : 6 à 13 minutes 2 tailles de glaçons Couverture transparent Indicateur du niveau d'eau Bac à glaçons amovible Corps en acier inoxydable Accessoires : pelle à glaçon, Bac à glaçons. Manuel en Français	02
11	Centrifugeuse	Centrifugeuse capacité 2 litres; éléments constitutifs (Large cheminée de remplissage, stop-gouttes, filtre inox, filtre fin anti-pulpe, bec verseur direct bac à pulpe amovible (2 L), Vitesse maximale 11000 tours/min, Vitesse minimale 7000 tours/min, Hauteur 45,5 cm, Largeur 25,5 cm, poids 4,6kg, Profondeur 52 cm, Puissance électrique 1200W.	01
12	Laveurs désinfecteurs	Laveurs - désinfecteurs, séchage thermique, 170 litres; alimentation triphasée 400V+N / 50Hz, puissance 5600 W, dimensions (lxpxh) 600 x 630 x h850 mm, volume interne : 171 litres, volume du panier 151 litres, configuration entièrement personnalisable et modulable, large choix de paniers, chariots et buses d'injection, température de lavage réglable jusqu'à +93°C, pompe de lavage puissance 550 W, lavage avec injecteurs sur 2 étages pression d'injection optimale 2 pompes de dosage de détergent.	01
13	Refroidisseur d'eau vertical	Refroidisseur d'eau vertical Volume utile cuve 80L Débit 50L/h, dimensions: Larg: 525 x Prof: 530 x Haut: 1320 mm, Haut sans groupe 925 mm, Tension 240V, Groupe puissant avec détendeur, Groupe incorporé sur glissières	01
14	Formeuse à pizza professionnel	Formeuse à pizza professionnelle 2 rouleaux 400mm entièrement en acier inox: Largeur :550mm, Profondeur : 365mm, Hauteur :750mm, Poids : 38kg, Diamètre max :400mm, Capacité : 210 à 700g, Puissance :370W Rouleaux : 2 rouleaux, source d'énergie électrique, Alimentation monophasé	02





15	Diviseuse Bouleuse	Diviseuse Bouleuse + Support Chariot Kit de jonction + 2 Étagères livrée en un système combiné : Contenance de la cuve inox de la bouleuse: 40 L. 1 x cylindre 60 rainures renforcé (Code 04 PC/200114-5) à inserts en acier inox, avec cônes d'extrusions interchangeables et couvrent toute la gamme de poids de 20-800 grammes. 1 cône d'extrusion de diamètre 60 mm est fournie avec la diviseuse, 1 cône d'extrusion de diamètre 60 mm est livré avec l'appareil, et vous permet de produire des pâtons de poids compris entre 200g et 500g.	01
16	Chariots de cuisson inox	Chariots de cuisson inox, glissières doubles butées, roues haute température, soudures tig avec apport de métal, structure renforcées monobloc & plat anti-écartement, Dimensions (mm): 600 x 800, Nombre de niveaux: 15, Echelle de stockage en inox, quatre roues pivotantes et sur 20 niveaux, roulettes résistent aux hautes températures, pivotantes, chape en acier zingué, pivot sur double rangée de billes entre axes 600x800, dimensions roue diamètre 80x40	01
17	Pétrin / agitateur / mélangeur	Pétrin / agitateur / mélangeur à pâte professionnel en inox - 30 litres 380volts, Capacité: 30 Kg Puissance: 550 w / 380 v / 1400 rpm Dimensions extérieures: L 516 x P 858 x H 771 mm Dimensions du bol: Ø 430 x H 225 mm Rotations par minute: 1400 tr/mn Acier inoxydable de qualité supérieure Bol et bras de pétrissage en acier	02
18		Repose paton boulangerie: puissance 250W, alimentation 380V, dimensions L 1680 x P 1050 x H 998 mm, poids 284 kg, Pour stockage des pâtons en pré-fermentation, 32 balancelles, pour pâtons de 350 gr (288 maximum) à 650 gr (224 maximum). Couches gouttières en feutre de 1400 x 130 mm. Commande par bouton poussoir, Prise pour diviseuse ou façonneuse.	01

## 6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
19	Trancheuse à pain boulangerie	Trancheuse à pain boulangerie. Chargement frontal, ouverture et fermeture manuelle de la porte de chargement, retrait ouvert seulement à la fin du cycle. Max longueur de pain: 420 mm, Epaisseur de tranche - mm: 9/10/11/12/14/15/16/18/20, Couvercle de sécurité, Hauteur du pain: 60-170 mm, Puissance: 0,75 kW, type de moteur: 380/400 V 3 Ph 50/60 Hz L 850 P 600 X H 1350 mm - 146 Kg.	01
20	Armoire réfrigérée 1200 Litres	Armoire réfrigérée 1200 Litres: 2 portes en inox, Fourni avec 6 étagères réglables et 2 protections de sol, Hauteur (mm) 2000mm, Largeur (mm) Profondeur (mm) 815mm, Poids: 180kg, Composition acier inox, Puissance 230V 600W 4A, Plage de Température -2 à 16 °C.	01



21	Balance portée max 30 kg	Balance portée max 30 kg précision 1 g à 5 g Boîtier en ABS Plateau en acier inoxydable 3 écrans côté vendeur et 3 côté acheteur. Écrans LCD rétroéclairés avec digits de 20 mm 10 PLU's directes Batterie interne rechargeable de 70 heures de durée Alimentation avec transformateur AC/DC 100-240Vac 50-60Hz. Déconnexion automatique.	01
22	Tamis à farine et sucre	Tamis à farine et sucre Matière Acier inoxydable Diamètre env 5,7 pouces / 14,5 cm Profondeur : env 1,77 pouces / 4,5 cm Idéal pour les régimes sans gluten - tamiser la farine de riz a enlever la granularité Utilise a la poussière travail a surface pour le pain et la pâte a pizza, des biscuits et plus Parfait pour saupoudrer de sucre a glacer Outil a gâteau de cuisson	10
23	Bol pâtissier inox 20 cm	Bol pâtissier inox 20 cm lot de cinq bols, Matière : inox, finition intérieur et extérieur miroir, Epaisseur : 1,2 mm, Dimensions Ø 20 cm - 21 x 9 x 21 cm.	05
24	Bassine en alu épaisseur 3-4 mm	Bassine en alu épaisseur 3-4 mm, Poignées froides en inox, -Tous feux sauf induction Matière principale aluminium, Autre matière poignées en inox, Capacité (l.) 47, Diamètre 60 cm, -Hauteur 26 cm, Poids Net environ 4,55 kg	05
25	Moules gâteau pour	Moules pour gâteaux / Type de moule : Madeleine, Matière du moule : Silicone, Particularité Compatible lave-vaisselle, four et micro-onde, Supporte des températures de -60°C a 260°C.	15
26	Verres	Verres Lot de 6 verres 16 cl en verre, Matière Lots de 6, verre transparent, Forme : ronde, Compatible lave-vaisselle et micro-ondes, Compatible lave-vaisselle et micro-ondes.	12
27	Fours micro-ondes	Fours micro-ondes type grill Volume 23l Puissance-micro-ondes 800W Puissance absorbée 1250 W	01
28	Verres doseurs gradués	Verres doseurs gradués Verre capacité 1L.	15
29	Planche et rouleau	Planche et rouleau / Rouleau de pâtisserie -Matière : bois massif sans poignées pour une prise en main très facile -Dimension : 41x45/5 cm -Norme alimentaire NF/C	15





		<p>Pianche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Largeur : 12po. / 30,48cm</li> <li>-Longueur : 25po. / 63,5 cm</li> <li>-Épaisseur : 11/4po. / 3,1 cm</li> <li>-Support : caoutchouc</li> <li>-Matière : bois massif</li> </ul>	
10	Fontaine filtrante	Fontaine filtrante de capacité 25 litres, Caractéristiques du filtre: Réduit la taille des clusters, filtre, épure, minéralise, traite, magnétise, stabilise, équilibre le pH, ionise et désinfecte l'eau, Type de cartouche: céramique + charbon actif + minéraux,	02
11	Table de travail en inox	Table de travail en inox : Table de découpe professionnelle, Gamme inox 18/10 (épaisseur 10 mm), dessus en polyéthylène démontable de 20 mm d'épaisseur et 300 mm de profondeur, Pieds carrés 40 x 40 mm réglables jusqu'à 905 mm de hauteur.	05
12	Congélateur électrique	Congélateur électrique: Forme Coffre (ouverture par le haut), Volume net :437 l, Volume total :437l, Circulation du froid :Dégivrage manuel Méthode par Air Statique (circulation naturelle, humidité constante), Pouvoir de congélation :20 kg / 24h, Paniers :03, Niveaux sonores :44dB; Autonomie en cas de panne :35h; Puissance maximale :240W, Informations électriques :220-240 V • 50 Hz • 18 A; Dimensions :916 x 1405 x 698 mm (HxLxP), Poids :45,4Kg; Long. câble alimentation :245cm.	01

## 7. ATELIER DE CHARCUTERIE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Vitrine réfrigérée	<p>Vitrine réfrigérée: Caractéristiques de la vitrine service arrière à fond plat de longueur 1505 mm ; visibilité maximum du produit présenté.</p> <p>Surface d'exposition avec fond plat surélevé en inox aisi 304 gamme canalisable.</p> <p>Décoration standard façade: coloris à choisir (voir la photo) modèle avec colonnes et 1 étagère en verre non réfrigérée.</p> <p>Finition de la façade et des côtés d'épaisseur 30 mm en laque brillant métallisé</p> <p>Plan de travail en aggloméré de quartz, couleur blanc avec lumière led au-dessus de la surface d'exposition.</p> <p>vitre droite sécuri.</p> <p>Réserva réfrigérée, entrée 440x270 mm.</p> <p>Equipée d'une étagère en verre non réfrigérée.</p> <p>Froid ventilé</p> <p>Température -1°c /+5°c.</p> <p>Classe 3 régime m1</p>	01





		<p>Thermostat électronique réglable avec affichage digital.  Dégivrage automatique  groupe logé  Evaporation automatique des eaux de dégivrage  Isolation en polyuréthane injecté sans cfc, densité 40kg/m<sup>3</sup>.  Alimentation : 230 volts / monophasé / 50 Hz.  gaz r404a  volume de la réserve : 0.58 m<sup>3</sup>  Surface d'exposition : 0.93 m<sup>2</sup>.  nombre de portes : 2  Puissance frigorifique : 855 watts.  Consommation : 16.4 kilowatts/ 24h  Dimensions (lxpxh) : 1505 x 1000 x 1290 mm; matière principale: acier inox. Matière secondaire: verre; Type de conditionnement: palette.</p>	
2	Réfrigérateur électrique	Réfrigérateur électrique Réfrigérateur 2 Portes, Volume Brut (L) 435, volume utile du compartiment denrées fraîches (L) 321.Epaisseur isolation (mm): 50/80, Puissance nominale (W): 130, Consommation, Dimension: 181 x 71x 71-cm.	01
3	Cutter-mixer (découpeur-mélangeur)	Cutter-mixer (découpeur-mélangeur) Puissance (W) 300, Voltage (V) Rotation (Trs/min) 1400, Matière principale: acier inox, Couleur inox, Longueur 38cm, Largeur 20cm.Hauteur 31cm, cuve de 20x11 cm, Poids Net 11.85kg.	03
4	Four à convection quatre niveaux	Four à convection quatre niveaux Encinte de cuisson émaillée, Porte à double vitrage, Eclairage intérieur, Avec 2 moteurs de ventilation, Plage de température de 0°C à 300°C. Minuterie : 0 - 120 minutes, Contenance : 4 x 433 x 333 mm, Espacement entre les grilles 70 mm, 4 plaques incluses, Puissance : 2 670 W / 230 V, Dimensions : L 595 x P 615 x H 570 mm Poids : 38 Kg.	02
5	Chariot à roulettes 2 plateaux	Chariot à roulettes 2 plateaux Structure robuste en acier laqué, Plateau en stratifié ép. 10 mm, 4 roues pivotantes à bandage caoutchouc dont 2 à frein, Roues dia. 125 mm, Capacité : 150 kg	02
6	Balance électronique	Balance électronique Capacité 60kg, Précision à 20g, Lecture en 2 modes : kg et lb, Dimension plateau inox : 35.5 x 40.5 cm, Extra long câble env. 1.50 cm, Écran LCD rétro éclairé vert à poser ou support mural (inclus), Simple d'utilisation avec 4 boutons, 4 pieds anti-dérapant, Port RS-232 pour connexion ordinateur et logiciel (inclus), Fonctionne avec adaptateur secteur (inclus).	02
7	Couteau boucher	Couteau boucher : L. (cm) lame 28 cm, Matière du manche fibrox, Matière de la lame	15
8	Couteau boucher 35 cm	Couteau boucher 35 cm, matière du manche fibrox, Matière de la lame	10
9	Piano de cuisson	Piano de cuisson - Table gaz 5 foyers - 3,3kW - Four multifonction- 112L - A++ Larg 90cm x Haut 85cm - Coloris Noir, type: Cuisine - Gaz et électrique, Volume utile total du four : 112 litres, Porte vitrée, Pose libre, able de cuisson au gaz - 5 plaques de cuisson, Grilleur	01





		à gaz, Détails de la table de cuisson ( 2 x brûleur à gaz - 2000 W, 1 x brûleur à gaz - 1000 W, 1 x brûleur à gaz - 2900 W - brûleur Power, 1 x brûleur à gaz - 3300 W - brûleur pour wok, Puissance maximum de gaz, Dimensions: Largeur 80cm Hauteur 85cm, Profondeur 60cm.	
11	Hachoir viande électrique	Hachoir à viande électrique Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min, Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min, Corps et vis du hachoir fabriqué en fonte étamé, Engrenages en nylon à bain de graisse, Socle et carter de protection en inox, Interrupteur marche / arrêt, Hachoir démontable du bloc moteur pour un nettoyage facile et rapide. Débit de viande hachée de 80 à 120 Kg/heure. Hachoir livré avec 1 couteau en acier trempé 4 ailes 1 grille de 5 mm, 1 poussoir, 1 bac inox. Alimentation 220V	02
11	Hachoir manuel à viande	Hachoir manuel à viande en métal fixable taille 10 cuisine viande poisson légumes matière fonte inox, Pieds en plastique pour protection de la surface de travail. Dimensions totales : 27x10x25 cm. Ouverture entonnoir environ 10x8,5 cm, Longueur de manivelle environ 18 cm. Manivelle env 8 x 2,5 cm. Ouverture de sortie. Diamètre d'environ 6,8 cm, Poids 0,7 kg compatible avec table ayant un épaisseur maximale pour fixer le hachoir à viande max 3 cm. Matériaux Fonte d'aluminium, acier, bois, plastique	02

## 7. ATELIER CHARCUTERIE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
12	Hache à viande	Hache à viande. Petite hache avec manche composite très rigide et à la tête de coupe lourde en acier-carbone pour des coupes franches et nettes dans les os ou la viande. Livrée avec housse de rangement cordura comportant un passant ceinture. Ouverture rapide par scratch. Dim: 21 cm x 12 cm.	10
13	Table pliant en polyéthylène	Table pliant en polyéthylène 8 places. Modèle table Rectangulaire. Hauteur du plateau 74 cm, Plateau matériau en polyéthylène. Plateau épaisseur 45 mm, dimensions L x H x P hors tout (cm): 183 x 75 x 76 cm. Type de piétement: quatre pieds. Matière du piétement: acier. Couleur piétement: gris. Poids 17Kg.	02
14	Fumoir	Fumoir. Fumoir rond avec poignée en bois. Ouverture par porte latérale. Ce fumoir permet le fumage à froid comme à chaud, vertical ou à plat. Livré avec 3 grilles de fumage à plat, une grille de suspension et 6 crochets S pour le fumage vertical ainsi qu'un petit sachet de sciure. Diamètre 33 cm. Hauteur 78cm. Hauteur utile: 57 cm. Poids Net 7.5kg.	01
15	Barre à dent inox avec console	Barre à dent inox avec console 12 crochets, 52cm longueur, acier inoxydable, complète avec le mur de fixations et vis.	04





16	Meat cutter (Trancheuse viande)	Meat cutter (Trancheuse à viande) puissance 240W. Voltage(V) 220V. Package Size (dimensions produit emballé) 62.0 * 50.0 * 49.0 ( cm ). Gross Weight/Package 26.0 ( kg ), blade diameter (diamètre lame) 250mm. slice thickness 0-15mm. With protect cover. made up of anodized aluminum.	01
17	Fusil diamant à aiguiser	Fusil diamant à aiguiser. Longueur de la lame 30 cm. Longueur totale 42 cm. Lame en acier inoxydable, Manche ABS.	10

## 8. ATELIER YAOUTERIE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Cuve Refroidisseur de lait	Cuve Refroidisseur de lait. Refroidisseur de lait de type Cylindrique Vertical Ouvert - Capacité maximum de 300 litres - 2 Trâpes BII - Groupe frigorifique AEZ 9440Z L Unité hermétique MONO 220V-240V 50Hz - 835W. 1/3CH - R404A - Intensité de fonctionnement 3,52A / Intensité maximum 4,85A. Livré avec un barème type et règle de jaugage. Jaugeage non homologué dont l'usage est interdit pour un usage réglementé. Livré avec vanne de vidange. Régulation électronique MCSP305-B. Dimensions: Diamètre 520mm. Profondeur 560mm. Hauteur 1050mm. Hauteur capot ouvert 1350mm. Poids 52kg.	01
2	Yaourtière	Yaourtière. Puissance 120 W. Une yaourtière 3 en 1 pour réaliser yaourts, fromages blancs et desserts laitiers (crème aux oeufs, fondants chocolatés, flans...), 12 pots de 140ml en verre avec couvercle. Ecran LCD avec timer. Programme yaourts.	01
3	Etuve à Yaourt	Etuve à yaourt. Capacité 140 pots. Peut recevoir jusqu'à 4 clayettes amovibles Dim. claires 425 x 40 suivant le diamètre du pot. Alimentation 230 V. Puissance 300W. Température réglable et uniformisée par ventilateur. Etuve en carrosserie emailée à isolation renforcée. Dimensions Extérieur : 600 x 520 x 870 mm / Intérieur : 385 (430) x 380 x 600 mm. Poids 65kg.	01
4	Filtre à lait.	Filtre à lait à manchons couscous 620x 57mm	100
5	Sac à lait végétal	Sac à lait végétal ou filtre à jus. dimensions 26 cm x 32 cm, ces sacs sont réalisés en textile synthétique afin d'éviter la putréfaction des fibres due à un contact prolongé avec un milieu humide.	50





6	Pasteurisateur	Pasteurisateur Dimensions (LxPxH) : 550x650x1100 mm, Poids : 147 kg (appareil muni de roues), Alimentation : 400 V Tri, Puissance : 4 kW, Condenseur à air, Couverture transparent, Robinet comporte un système de nettoyage intégré, Mix par cycle: 15-30 litres, Durée du cycle: 80/100 min, Gaz réfrigérant R404, Niveau sonore inférieur à 70 db,	01
7	Operculeuse de pots de yaourt	Operculeuse de pots de yaourt Dimensions ouverte: 245 x 410 x 470 mm, Dimensions fermées : 240 x 410 x 170 mm, Alimentation : 220 V 50 Hz, Puissance : 350 W, Poids : 2.500 kg, Régulation électronique, Appareil sans émission de bruit.	01
8	Pots en plastique	Pots en plastique : lot de 12, contenance 160ml	50

## Lot 2 : CETIC NSAM

1.ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE			
N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Cuisinière au bois	Cuisinière au bois: Puissance calorifique nominale : 15 kW Puissance calorifique maximale : 20 kW Rendement : 71 % Volume de chauffe (maxi conseillé) : 375 m3 Poussières : 18 mg/Nm3 Energie : Bois Matière(s) : Acier, foyer 100% fonte Couleur : Ivoire Dimensions Hors-tout (L)845 x (P)594 x (H)838 mm Four (L)400 x (P)450 x (H)300 mm Foyer (L)250 x (P)470 x (H)300 mm Bûches 35 cm maxi Poids 133 Kg Raccorder vent sortie de fumée dessus coté droit Ø120mm	01





		<p>Consommation moyenne de combustible : 0,71 kg/h  Taux de CO dégagé à 13 % d'O<sub>2</sub> : 0,80%  Provenance : Fabriqué en Italie  Montage : Livré monté  Autres caractéristiques :  Raccordement aux radiateurs  Conservation du système de chauffage  Réglage d'air primaire  Bac de rangement</p>	
2	Table pliant en polyéthylène 8 places	<p>Table pliant en polyéthylène 8 places: Modèle table Rectangulaire: Hauteur du plateau 74 cm; Plateau matériau en polyéthylène. Plateau épaisseur 45 mm; dimensions L x H x P hors tout (cm): 183 x 75 x 76 cm; Type de piètement: quatre pieds; Matière du piètement: acier; Coloris piètement: gris; Poids 17Kg.</p>	02
3	Cuisinière à gaz	<p>"Cuisinière à gaz" Type de four Gaz  -Mode de cuisson du four Convection naturelle  -Nettoyage du four Catalyse  -Spécificité de la porte Porte 2 verres  -Puissance gril 2000 W  -Puissance four 1500 W  -Type de gril Gaz  -Nombre de modes de cuisson 2  -Foyer(s) gauche(s) Avant : 3500 W / Arrière : 1500 W  -Foyer(s) droit(s) Avant : 850 W / Arrière : 2100 W  -Sécurité par thermocouple  -Nature des commandes Manettes frontales  -Equipement 1 grille, 1 plaque à pâtisserie, 1 plat 20 mm, éclairage  -Alimentation 220-240 Volts  -Ampérage 6 A  -Poids (kg) 43 kg  -Hauteur 85 cm  -Largeur 59,5 cm  -Profondeur 60 cm  "</p>	02
4	Réfrigérateur électrique	<p>Réfrigérateur électrique Modèles: double portes; Volume utile total (en litres) :36l; Volume utile réfrigérateur (en litres) :214l; Volume utile congélateur (en litres) :92Kg; Dégivrage du réfrigérateur : automatique; Autonomie en cas de coupure de courant (en h) :9; Pouvoir de congélation (kg/24h) :6; Fabrique de glaçons Non (manuel); Dimensions du produit (H x L x P en cm)-187 / 60 / 65,5; Poids net (en Kg) :70</p>	02
5	Congélateur électrique	<p>"Congélateur" électrique Forme :Coffre (ouverture par le haut) Volume net :437 l; Volume total :437l; Circulation du</p>	01





	<p>froid Dégivrage manuel</p> <p>Méthode par Air Statique (circulation naturelle, humidité constante), Pouvoir de congélation :20 kg / 24h; Paniers 03; Niveaux sonores :44dB; Autonomie en cas de panne :35h; Puissance maximale :240W; Informations électriques :220-240 V - 50 Hz - 16 A; Dimensions :916 x 1405 x 898 mm (HxLxP); Poids :46,4Kg; Long. câble alimentation :245cm."</p>
--	--

1. ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite)			
N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
6	Ensemble utensils de cuisines 8 pièces	Ensemble utensils de cuisines 8 pièces: épaisseur: 0.5mm; poignée/Bouton acier inoxydable poignée avec silicon couvercle:4mm "G" forme verre; finition: intérieure et à l'extérieur avec finition polie; utilisation:approprié pour l'usage sur tous gaz: charbon électrique, induction et céramique cooktops; plaque chauffante: taille:16*8 cm casserole:18*9 cm casserole:24*13.5 cm casserole:21*7.5 cm poêle à frite	05
7	Tamis en acier	Tamis en acier - Taille : 14.5x6.2cm/5.7*2.4 pouce Adapté pour: Crblage et mis à rude épreuve Caractéristiques -Inox épaisseur intérieure avec miroir poli, lisse et délicate Dimensions : 16/18/20/24/28 cm.	10
8	Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres	Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres; Hauteur 31.5cm; Profondeur 31.5cm; Diamètre 31.5cm; Poids 5.8Kg; Couleur blanche; Type de carouche:Céramique; filtre charbon actif et minéraux: corbelle minérale; aimant intégré dans le robinet; Composition Bocal en verre, autres pièces en plastiques sans bisphénol-A ni phtalates; Contenance: Bac supérieur 8 Litres et Réceptacle 12 Litres.	01
9	Bouilloire électrique	Bouilloire électrique de capacité 1.7 litres: fonctions de bouilloire; Base de connecteur 360 degrés; arrêt automatique en cas de manque d'eau; Couvercle articulé et verrouillable; arrêt automatique après ébullition; alimentation 220 - 240 V - 50-60 Hz; puissance électrique 2200 Watt, poids sans emballage: 0.72 kg.	02
10	Balance mécanique	Balance mécanique ayant un plateau creux; diamètre du plateau 200mm; portée 5kg; poids:1.5Kg; Dimensions: 14.3 X 21.5 X 25cm (h)	01





11	Couscoussier	Couscoussier en alu de capacité 50 litres, diamètre 36cm	02
12	Glacière camping	Glacière camping de capacité 30 litres: fermeture avec couvercle ayant charnières et verrou pour une sécurité maximale. composition isolation de la cuve en mousse de polyuréthane injectée. poids 2.6 kg	02

## 1. ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
13	Bain marie	Bain marie avec robinet de vidange - Gn 1/1 troué Exécution Version de table Utilisation simple Dispositif solide Facile à entretenir Nettoyage facile Température réglable 0-110°C Qualité AISI 304 acier inox de haute qualité Raccordement Puissance: 1000 watts Raccordement électrique: 230 Volt / 50 Hz Contenu de la livraison: Appareil bain marie 1 bacs GN 1/1 troué PAS DE COUVERCLE Dimensions Dimensions extérieures: L 560 x P 570 x H 440 mm Directives Fabrication conforme aux normes d'hygiène et de sécurité Conforme aux normes CE (certificat international TÜV) Poids: 10 kg	01
14	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur Cocotte-minute évier : capacité 8L, Fond Tous feux dont induction sécurité 4 dont 3 à la suppression; Ouverture et fermeture: à évier;	02
15	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur Cocotte-minute évier : capacité 12L, Fond Tous feux dont induction sécurité 4 dont 3 à la suppression; Ouverture et fermeture: à évier;	02
16	Découpoir ovale cannelé	Découpoir ovale cannelé: diamètre du découpoir à pâte: 13 cm; H. (cm) 3,5cm; Poids (kg); 0,22; Matière inox; Forme ronde; Epaisseur (mm) 0,4	10
17	Chariot en inox multifonctions	Chariot en inox multifonctions à 3 niveaux. Livré en kit - facile à assembler. Quatre roulettes silencieuses - deux sont munies de freins. Dimensions plateau: 32(H) x 686(L) x 380(P)mm. Espace entre les niveaux: 240mm Capacité 128kg maximum.	02
18	Passesauce chinoise en inox	Passesauce chinoise en inox avec poigne; diamètre 18cm.	05





19	Étamine polyvalente	Étamine polyvalente ;33,4 x 24,6 x 0,6 cm ; 200 g	05
20	Machine à écraser à mains	Machine à écraser à mains ; Matériel: métal peint-- Dimensions: 37 x 13,5 x 48,5cm--Poids: env. 3,50kg-- Facile à meuler avec un broyeur à manivelle--Convient à tous les moulins à grains--Facilité de montage et de démontage--Emballage inclus: 1 x Moulin à grains	05

## 1. ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (suite)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
21	Marmite chauffante	Marmite chauffante en acier inox avec couvercle; capacité 9 litres; nombre d'assistes 2.	05
22	Pelle ronde pour gâteau	Pelle ronde pour gâteau ou pizza (spatule à gâteaux ronde) avec manche polypropylène Vogue 300mm ; Dimensions 30cm Matériel Acier inoxydable ; en acier inoxydable de haute qualité et dispose d'un manche pour un maintien sûr lors de la manipulation	04
23	Fourchette maître d'hôtel	Fourchette maître d'hôtel en acier inox avec manche en matière isolante ; longueur 15 et 17cm (5 de chaque)	05
24	Fouet à sauce	Fouet à sauce avec manche isolant longueur 250mm variable jeu de 3	01
25	Râpe 4 faces	Râpe 4 faces en boîtier acier inox, grossièreté: fin, grossier, medium ribbon, râpe; poignée en plastique ou caoutchouc; poids 37g; longueur 8,5cm; hauteur 27,5cm; largeur 8,5cm	02





26	Crêpière et Grille Electrique	Crêpière et Grille Electrique de puissance 1200 Watts (Plaque de Cuisson Chauffante Antiadhésive 30 cm), Contrôle de température Réglable, Epareur de Pâte et Spatule en Bois Inclus, Utilise pour les Crêpes, les Galettes, les Pancakes et les Œufs	02
27	Pinceau de pâtisserie	Pinceau de pâtisserie avec Manche polypropylène (matériau composite), prise en main facile et stable. Pinceaux à Poils longs, Soie blanche de 60 mm, Virole en acier inoxydable Largeurs de pinceaux plats manche plastique : 2,5 cm x 14,5 cm (longueur du manche + 3 cm virole), 3,0 cm x 15 cm (longueur du manche + 3 cm virole), 5,0 cm x 17 cm (longueur du manche + 3 cm virole)	25
28	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle encastrable disparition totale, métal, blanc, dimensions : 82 x 59,5 x 57 cm	01
29	Plat de service 32cm	Plat de service plat rond et plat en porcelaine, diamètre 32cm	10
30	Plat de service 34cm	Plat de service plat rond et plat en porcelaine, diamètre 34cm	10
31	Plat de service 34cm	Plat de service Plats ovales en acier inox longueur 34cm	10
32	Plat de service 27cm	Plat de service Plats ovales en acier inox longueur 27cm	10
33	Plat à gratin rectangle en céramique	Plat à gratin rectangle en céramique, dimensions : 27x20cm	10
34	Plats à gratin rectangle en acier inox	Plats à gratin rectangle en acier inox, dimensions 27x20cm	10
35	Plats à four en acier inox	Plats à four en acier inox avec couvercle transparent, dimensions: 36x25cm	10





36	Lot de 6 cuillères à café	Lot de 6 cuillères à café dimensions L 14,5 X l 2,8 x H 0,8 cm Matériau Acier Inoxydable & Polypropylène Spécificités Corps en inox et résine colorée Vendu par 6 Passe au lave-vaisselle Poids : 0,023 kg / par cuillère Couleur Vert	10
37	Cuillère de table en acier	Cuillère de table en acier inox de longueur 35cm avec manche en caoutchouc (jeu de 6)	103
38	Louche en bois dur	Louche en bois dur de longueur 27cm	05
39	Louche en acier inox	Louche en acier inox de longueur 27cm	05

## 2. ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Règle graduée	Règle graduée Règle plate graduée en plexiglas - Dimensions totales 1025 x50x ép. 3,5 mm - Longueur graduée en cm et mm 1m - Poids, environ 150 gr	25
2	Equerre de traçage	Equerre de traçage En plexiglas avec bords antitaches -Épaisseur 4 mm -L 26 cm, 1 côté gradué en mm Sur 16 cm -Équerre 45 degré	25





3	Coffret compas technique	Coffret compas technique 4 pièces balustré géant : 1 balustré, 1 allonge, 1 bague universelle, 1 étui visserie. Compas avec molette centrale permettant un réglage rapide, fin et précis de l'ouverture des branches. Pour un usage technique. Longueur du compas 160 mm (Ø maxi : 500 mm), poids 0,115kg	15
4	Rapporteur grand modèle	Rapporteur grand modèle Acier trempé. Graduations en degrés, Secteur évidé pour mesures d'angles de 10 à 170° Ø du secteur 200 mm Longueur de la règle : 400 mm Règle coulissante, blocage par vis. Poids : 420 g	10
5	Papier de coupe en rouleau	Papier de coupe en rouleau, grammage 70g/m2, poids 35 kg, dimensions : 100x140cm	05
6	Equerre en plexiglass de 60°x30	Equerre en plexiglass de 60°x30° épaisseur 3,5mm. En plexiglass avec bords antitaches. -Épaisseur 4 mm -L. 26 cm, 1 côté gradué en mm sur 16 cm -Equerre 60° grand côté 22 cm, 1 biseau gradué en mm -Taille : 60° 22 cm	25
7	Destructeur de cd, dvd et papier	Destructeur de cd, dvd et papier, dimensions: 15,2 x 30,5 x 33 cm, capacité broyage des feuilles, 8 feuilles et capacité de broyage de cd : 1 cd, poids 2,81 Kg, capacité du bac 12 litres	02

## 2. ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
8	Agrafeuse de décoration	Agrafeuse de décoration, Tension de la batterie 3,6v, Agrafes 11,4,4 – 10 mm. Poids de la machine: 0,8kg. 3 outils en 1 : agrafeuse, assembleuse de feuilles et relieuse de brochures. Puissante agrafeuse à papiers peut assembler jusqu'à 60 feuilles de papier. Le mode Agrafeuse à brochures est utilisé pour assembler des papiers pouvant atteindre 210 mm d'épaisseur.	05





9	Marteau 300g	Marteau 300g en acier traité avec manche en téflon	10
10	Fer à repasser à sec	Fer à repasser à sec Puissance 1000 W, Témoin lumineux de température. Cordon 1.8 m. Dimensions 25.5x11.6x12 cm	02
11	Fer à repasser à vapeur	Fer à repasser à vapeur puissance 2200 Watt Fonction pressing 200 g-min. Temps de chauffe : 2 min, Débit de vapeur 120 g-min, Poids: 5.4 kg, Largeur 41.7 cm Hauteur 25.8 cm, Profondeur 25.6cm, Contenance d'un réservoir d'eau pour chaudière 1.6l, Pression de la vapeur 5 bar Fer à repasser à vapeur Puissance :2000 -2400W, Température réglable: Bouton de contrôle, Semelle anti adhésive, Lumière indication, contenance du réservoir d'eau	02

### 3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Jeu de casserole	Jeu de casserole. Les casseroles disposeront de poignées isolées et d'un couvercle hermétique. (Casserole bas Ø 20 cm avec couvercle - 2.5 litres. Casserole Ø 18 cm avec couvercle - 1.9 litres; Casserole Ø 20 cm avec couvercle- 3.9 liter, Casserole Ø 24 cm avec couvercle - 5, 7 litres)	05
2	Marmite autocuiseur	Marmite autocuiseur Cocotte-minute évier capacité 8L Fond: Tous feux dont induction, sécurité 4 en 1 à la surpression, Ouverture et fermeture à évier	05





3	Ecumoirs	Ecumoirs Cuière écumoire En acier inoxydable Couleurs noir et gris Pour égoutter tous vos aliments facilement Un anneau en silicone départage l'acier inoxydable le manche et permet de poser l'ustensile sur le rebord de la poêle sans le faire glisser, poids 0,241 kg; Dimensions brutes - article emballé (L x l x H): 38,25x10,4x7,1 cm. Poids emballé: 0,241 kg	10
4	Faits tous	Faits tous Toute la pièce (corps, poignées, manche) est fabriquée en Acier Inoxydable 18/10, avec couvercle. Finition mate intérieure et extérieure; Fond triple type sandwich thermo-diffuseur; Dimensions : ø 36 cm x (h) 14 cm; Contenance : 14,20 L.	05
5	Passoires type 1	Passoires type 1 : Lot de 3 Passoire avec poignée, passoire cuisine pour égoutter, trois taille 7cm, 12cm et 18cm, en acier inoxydable de haute qualité.	10
6	Passoires type 2	Passoires type 2 Passoire en métal, intérieur inox, 2 poignées, Large base ronde pour une bonne stabilité; Dimensions D 24 x H 10,5 cm.	10
7	Saladier	Saladier en Verre Avec Couvercle 1L Transparent Pyrex	10
8	Râpe 4 faces en boîtier acier inox	Râpe 4 faces en boîtier acier inox, grossièreté : fin, grossier, médium et riblon, râpe; poignée en plastique ou caoutchouc; poids 37g, longueur 8,5cm, hauteur 27,5cm, largeur 13cm.	05
9	Friteuse	Friteuse Friteuse sans Huile, poids 1,2 kg, avec minuteur amovible; Dimensions : 26 x 41 x 21 cm.	01

### 3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (suite)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
10	Friteuse	Friteuse Type de Produit Friteuse, Fonctions spéciales Filtre anti gras, Cool Zone, range-cordon, éléments amovibles compatibles pour lave-vaisselle, thermostat réglable, témoin lumineux marche/arrêt, réservoir amovible. Contenance en huile 4 litres Réglages, commandes et voyants, Fonctions du Minuteur Consommation, Puissance électrique 2300 W, Caractéristiques externes : Fenêtre de vision, Fonctions de sécurité Protection contre surchauffe.	01





11	Poêles à frite 24cm	Poêles à frite 24cm. Matière principale du corps Aluminium avec poigné en matière isolant. Type de produit Ustensile de cuisine. Diamètre (en cm) 24 cm.	10
12	Couperet	Couperet : Le couperet 32. Lame large en acier inoxydable de 17cm. Manche ergonomique en Plastique noir. 3 solides rivets traversants. Poids de 400 grammes	05
13	Hachoir à viande électrique	Hachoir à viande électrique. Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min. Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min. Corps et vis du hachoir fabriqué en fonte étamé. Engrenages en nylon à bain de graisse. Solet et carter de protection en inox. Interrupteur marche - arrêt. Hachoir démontable du bloc moteur pour un nettoyage facile et rapide. Débit de viande haché de 80 à 120 Kg/heure. Hachoir livré avec : 1 couteau en acier trempé 4 ailes, 1 grille de 6 mm, 1 poussoir, 1 bac inox. Alimentation 220V	02
14	Cocotte ronde avec couvercle	Cocotte ronde avec couvercle : Matière Verre borosilicate ; Hauteur (cm) 8 avec le couvercle ; Contenance (cl) 130; Dimensions (l x l) (cm) 21 max avec poignet. Température maximum (°C) 220; Type de fermeture: Avec couvercle.	15
15	Plat à œuf servant à cuire	Plat à œuf servant à cuire les œufs. En aluminium. Antiadhésif. Type de feux : gaz. Diamètre : 24 cm. Couleur : gris.	15
16	Service de table	Service de table 30 pièces porcelaine Composition du service 30 pièces - - 6 assiettes plates : diamètre 27 cm - 6 assiettes creuses : diamètre 22 cm - 6 assiettes à dessert : diamètre 19 cm - 6 tasses à café : diamètre 7.5 cm et 6 soucoupes - diamètre 14.5 cm Matière porcelaine Forme : ronde	02
17	Cuillère inox à manger	Cuillère inox à manger lot de 6 ; -Cuillettes de table à soupe; Manche en couleur marbré, mitre, embout et rivets laiton; Longueur environ 120 mm.	10
18	Fourchettes inox lot de 6	Fourchettes inox lot de 6; Composition du lot 6 fourchettes. Matière Lame acier inoxydable. Revêtement intérieur inox. Finition Lame poli et manches couleur. Couleurs 6 coloris différents.	10





		Poids : environ 0.60Kg. Compatibilité lave-vaisselle.	
19	Cuillères à dessert lot de 12	Cuillères à dessert lot de 12 : - Longueur : 16 cm, Quantité/paquet : 6 pièces. Acier inoxydable. Poids : environ 0,15 kg	10
20	Couteau de table lot de 6	Couteau de table lot de 6 ; Conditionnement Lot de 6, Couleur Inox. Matériaux Inox 18/10, Épaisseur moyenne de l'inox 3.5mm. Finition Miroir. Entretien Lavable en machine	10
21	Nappes de table 213 cm	Nappes de table 213 cm Type de fibre Synthétique. Composition 100% polyester. Traitement Anti tâche. Imperméable. Dimensions : Rectangulaire 150x350 cm	10
22	Couteaux de boucher	Couteaux de boucher manche bois (lot de 3) : 1 couteau à désosser lame 12,5 cm ; 1 couteau à découper lame de 16,5 cm ; 1 couteau de boucher lame de 17 cm.	05
23	Coffret céramique	Coffret céramique : deux couteaux de 75 et 125mm et éplucheur avec manche en matière isolante	05
24	Moules pour gâteaux	Moules pour gâteaux : Type de moule : Madeleine. Matière du moule : Silicone. Particularité : Compatible lave-vaisselle, four et micro-onde. Supporte des températures de : -60°C à 260°C	15
25	Lot de 6 verres 16 cl	Lot de 6 verres 16 cl en verre DURALEX. Matière : verre transparent. Forme : ronde 21. Compatible lave-vaisselle et micro-ondes. Résistants aux chocs	05
26	Bol	Bol Bol à mixer 60 Cl. Gamme préparation. En verre. Coloris : transparent. Contenance : 60 Cl. Compatible four, micro-ondes, congélateur et lave-vaisselle	25
27	Bassine en alu	Bassine en alu. Contenance / Capacité 20 l, Dimensions Diamètre 450 mm, hauteur : 17 cm, diamètre 450 mm, Épaisseur 30/10ème. Compatibilité feux Tous feux sauf induction. Poignée / Manche Aluminium	12
28	Robot monophasé	Robot monophasé : Capacité : 5 l, puissance de 1000W, 4 vitesses diverses. Tension: 220V - 50Hz	02
29	Entonnoirs	Entonnoirs : Entonnoir en plastique. diamètre supérieur 12cm	05

### 3. ATELIER SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
30	Verres doseurs gradués	Verres doseurs gradués. Verre capacité 1L	10





31	Moulin à café:	Moulin à café: Capacité du réservoir à grains 200g, 17 réglages de mouture, Sélecteur du nombre de tasses, puissance 100W, fonction arrêt automatique	02
32	Ouvre boite	Ouvre boite Longueur : 9,5 cm, Matière : lame en acier carbone trempé.	10
33	Fontaine d'eau	Fontaine d'eau Fontaine d'eau en bocal verre de capacité 12 litres ; Hauteur 31,5cm; Profondeur 31,5cm; Diamètre 31,5cm; Poids 5,8Kg; Couleur blanche; Type de cartouche: Céramique, filtre charbon actif et minéraux, corbeille minérale, amuni intégré dans le robinet; Composition: Bocal en verre, autres pièces en plastiques sans bisphénol-A ni phtalates, Contenance: Bue supérieur 8 Litres et Réceptacle 12 Litres	01
34	Balance électronique	Balance électronique ; Balance électronique professionnelle. Fonctionne avec 4 piles de type R14 taille C 1.5 V (non fournies) ou avec un adaptateur secteur de type DC 6 V 100 mA (non fourni). Plateau en inox amovible, Précision : 5 g. Pesage minimum : 100 g, pesage maximum : 50 kg, aille du plateau : 23,6 x 29,6 cm, Dimensions : 32 x 30 x ht 11,5 cm, Poids net : 3,1 kg, Matière : Inox.	01
35	Batteur électrique	Batteur électrique Puissance maximale 120W, Nombre de vitesses 5, Matériau fouet (métal) acier inox, Nombre de fouets 1, Poids 0,7kg, Profondeur 10,2cm, Largeur 19,8cm, Hauteur 14,1cm,	01
36	Spatule de cuisine	Spatule de cuisine en acier inoxydable monobloc, Longueur : 30 cm, Longueur palette : 12 cm, largeur palette : 12 cm,	05
37	Fontaine filtrante de capacité 25 litres	Fontaine filtrante de capacité 25 litres. Caractéristiques du filtre: Réduit la taille des clusters, filtre, épure, minéralise, traite, magnésise, stabilise, équilibre le pH, ionise et désinfecte l'eau, Type de cartouche: céramique + charbon actif + minéraux.	02
38	Machine à écraser à mains	Machine à écraser à mains; Matériel: métal peint—Dimensions: 37 x 13,5 x 48,5cm—Poids: env. 3,50kg—Facile à manier avec un broyeur à manivelle—Convient à tous les moulins à grains—Facilité de montage et de démontage—Emballage inclus. 1 x Moulin à grains	02

## 4. SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
----	---------------	---------------------------	----------





1	Canne tripode en aluminium	Canne tripode en aluminium, hauteur réglable. Charge maximale : 90 kg. Hauteur : 73 cm à 96 cm (en paire : 2)	01
2	Canne de marche bariatrique	Canne de marche bariatrique poids maxi 226kg, sécurisée avec embout antidérapant, hauteur réglable de 71 à 94cm (en paire : 2)	01
3	Couverts	Couverts, nombre des pièces 24, matériel inox, compatibilité compatible avec lave-vaisselle, conditionnement dans un coffret calomné	02
4	Trousse de Manucure et Soin Homme	Trousse de Manucure et Soin Homme en Cuir Noir contenant les éléments suivants: Rasoir Gillette Mach 3 avec deux lames de rechange, Coupe-Ongles de pieds, 8 cm, Coupe-ongles de mains, 6 cm, Ciseaux à ongles avec lames courbes pour les ongles et cuticules, Ciseaux courbes à lentilles, 10 cm ; les pointes arrondies minimisent le risque de blessure lorsqu'on coupe les poils du nez et des oreilles, Pince à épiler, mord oblique, Lime à ongles, 13 cm, lame acier trempé avec côté grossier et côté fin, poignée en corne, Tige cure ongles en corne véritable.	02
5	Kil pédicure	Kil pédicure comprenant les éléments suivants et caractéristiques : 70 jets de bulles d'air stimulantes, Massage vibrant – Trimassage (avec ou sans eau) Maintien de la chaleur, Set de pédicure, 4 rouleaux massant amovibles, 400 pointes d'acupression, Voltage : AC 220-240V, Fréquence : 50Hz, Puissance : 135W, Dim : 38x22,5x43cm, Poids : 4kg.	02
6	Pèse bébé	Pèse bébé : Numérique Portée max. 20 kg Fonction mémoire Poids 2,3 kg Dimensions 55,2 x 15,6 x 33,2 cm Affichage Numérique Portée max. 20 kg Fonction mémoire oui	01

## 4. SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
----	---------------	---------------------------	----------





7	Pèse personne numérique	Pèse personne numérique Grand écran LCD. Plate-forme à surface antidérapante. Fonction Tip-on- et Step-Off pour un enclenchement automatique. Fonction d'arrêt automatique. Compensation à zéro automatique pour un pesage rapide. Cadre métallique robuste. Pieds anti-dérapants en caoutchouc. Sauvegarde automatique de la dernière valeur mesurée. Capacité 200 kg. Intervalle de mesure 100 g. Alimenté par des piles. • 4 piles AAA fournies. Commutation kg/lbs/sts. Dimensions 43,3 x 47 x 37,3 cm (L x H x P). Poids net 2,0 kg.	01
8	Matelas anti escarre	Matelas anti escarre. Matelas moulé en mousse. -Efficacité: grande mobilité des plots. -Ergonomique. Dimensions standard d'un matelas 1 place, parfaitement adapté aux lits médicalisés. -Confort: plots moulés de surface lisse aux bords arrondis non traumatisants. forme Monobloc.	01
9	Trousse médicale	Trousse médicale: 1 bande crepe 4 m x 7 cm, 1 bande extensible 5 cm, 1 bande extensible 10 cm, 10 compresses stériles 20 x 20 cm, 20 pansements assortis plastique, 10 serviettes désinfectantes, 1 couverture de survie, 1 echarpe triangulaire, 2 paires de gants, 1 masque bouche-à-bouche, 1 sparadrap, 1 compressif coupure 7 cm avec gants, 1 tampon compressif 10 cm avec gants, 1 garrot tressé 2 épingles de sûreté, 1 paire de ciseaux 14 cm, 1 pince à échardes, 1 livret 1ers secours.	01
10	Chauffe-eau instantané	Chauffe-eau instantané adapté pour lave mains: capacité 0,2 litres, puissance 3,5kW, alimentation 220V, poids avec plein d'eau 1,2kg, température environ 50°C, capacité de production d'eau 2,0kg, pression d'écoulement au démarrage 0,05MPa, dimensions: longueur 187mm, profondeur 80mm.	01
11	Cuisinière à gaz et hotte à gaz pleine	Cuisinière à gaz et hotte à gaz pleine 12,5kg: Type de four Gaz cuisinière -Mode de cuisson du four Convection naturelle -Nettoyage du four Catalyse -Spécificité de la porte Porte 2 verres. Puissance grill 2000 W. Puissance four 1500 W. Type de grill Gaz. Nombre de modes de cuisson 2. Foyers(s) gauche(s) Avant : 3500 W / Arrière : 1500 W -Foyers(s) droit(s) Avant : 850 W / Arrière : 2100 W -Sécurité par thermocouple -Nature des commandes Manettes frontales -Équipement 1 grille, 1 plaque à pâtisserie, 1 plat 20 min,	01





		déclatage -Alimentation 220-240 Volts -Amperage 6 A -Poids (kg) 43 kg -Hauteur 85 cm -Largeur 59,5 cm -Profondeur 60 cm "	
12	Berceau en bois massif	Berceau en bois massif ; Dimensions incluant roulettes et support de ciel de lit (L/H) : env. 84/48/140 cm; Dimensions sans roulettes et support de ciel de lit (L/H) : env. 84/48/74 cm; Dimensions intérieures du lit (L/l) : env. 80/43 cm; Poids : env. 9 kg; Réglable sur 3 hauteurs : 51-51 cm. fournis avec matelas standard pour berceau.	01
13	Literie	Litirie - matériel 100% Coton, ensemble de literie comprendre : couette double 3 pes taille: 1 pièce Housse de Couette: 160x210 cm, 1 pièce Drap Plat: 200x240 cm, 1 pièces Taies D'oreiller: 48x74 cm, reine 4 pes taille: 1 pièce Housse de Couette: 200x230 cm, 1 pièce Drap Plat: 250x250 cm, 2 pièces Taies D'oreiller: 48x74 cm; roi 4 pes taille: 1 pièce Housse de Couette: 220x240 cm, 1 pièce Drap Plat: 250x270 cm, 2 pièces Taies D'oreiller: 48x74 cm. "	02
14	Baignoire bébé en plastique	Baignoire bébé en plastique avec vidange : munis des pattes antidérapantes, 15 litres mini	10
15	Poubelle	Poubelle : capacité 80 litres, Diamètre 600 mm, Hauteur 670 mm, Matière Plastique, Poids 2,70 kg.	02
16	Ciseaux	Ciseaux : Ciseaux gauchers 21 cm. Les lames sont en acier inoxydable à haute teneur de Carbone. Vis de calage de la tension, Outils en souple "Elastomere", Lames en acier inoxydable, épaisseur de 1,8 mm- 3,5 mm.	02
17	Ciseaux de couture 30cm	Ciseaux de couture 30cm, lames sont en acier inoxydable, épaisseur lames de 3,7 mm - 4 mm; vis de calage de la tension.	05

## 5. SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
----	---------------	---------------------------	----------





1	Chariot de ménage	Chariot de ménage fabriqué de matériaux antichocs avec 2 roues 81, et 2 roues 101, roues plastiques sur structure en métal solide entaillé. Dimensions: 58 x 104 x 112 cm, Poids 19 Kg.	02
2		"Cuisinière à gaz avec bouteille" Type de four Gaz -Mode de cuisson du four: Convection naturelle -Nettoyage du four Catalyse -Spécificité de la porte: Porte 2 verres -Puissance gril 2000 W -Puissance four 1500 W -Type de gril Gaz -Nombre de modes de cuisson 2 -Foyer(s) gauche(s) Avant : 3500 W / Arrière: 1500 W -Foyer(s) droit(s) Avant : 850 W / Arrière: 2100 W -Sécurité par thermocouple -Nature des commandes Manettes frontales -Équipement 1 grille, 1 plaque à pâtisserie, 1 plat 20 mm, éclairage Alimentation 220-240 Volts -Ampérage 6 A -Poids (kg) 43 kg -Hauteur 85 cm -Largeur 59,5 cm -Profondeur 60 cm	01
3	Planche à repasser	Planche à repasser : Plateau 110 x 33 cm, Hauteur réglable 9 positions, épose fer fixe, Housses 100% coton sur mousse 10 mm, matière résistante à la chaleur	05
4	Fer à repasser à sec	Fer à repasser à sec : Puissance : 1000 W, Témoin lumineux de température, Cordon : 1,8 m. Dimensions : 25,5x11,6x12 cm	02
5	Fer à repasser à vapeur	Fer à repasser à vapeur: puissance 2200 Watt, Fonction pressing : 200 g-min, Temps de chauffe : 2 min, Débit de vapeur : 120 g-min, Poids 5,4 kg, Largeur: 41,7 cm, Hauteur 25,8 cm, Profondeur 25,6cm, Contenance d'un réservoir d'eau pour chaudière : 1,6l; Pression de la vapeur 5 bar	02
6	Vasque en acier inox	Vasque en acier inox, forme sphérique de contenance 15 litres mini	04
7	Ventouse à deux têtes	Ventouse à deux têtes pour manutention - charge portante 60KG, Corps en matière synthétique, Ventouse caoutchouc de diamètre 12 cm chacune, Blocage et déblocage par levier.	05
8	Aspirateur :	Aspirateur / Puissance d'alimentation max : 750W, Type : Cylindre, Type de technologie : sans sac multi cyclonique, Matériau du tube : Métal, Surfaces de nettoyage : Tapis, Sol dur; Longueur du cordon : 8,5m,	01

## 5. SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE (suite et fin)

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
----	---------------	---------------------------	----------





9	Piano de cuisson	Piano de cuisson - Table gaz 5 foyers - 3,3kW - Four multifonction- 112L - A++- Larg 90cm x Haut 85cm - Coloris Noir, type: Cuisine - Gaz et électrique, Volume utile total du four 112 litre, Porte vitrée, Pose libre, able de cuisson au gaz - 5 plaques de cuisson. Brûleur à gaz. Détails de la table de cuisson ( 2 x brûleur à gaz - 2000 W, 1 x brûleur à gaz - 1000 W, 1 x brûleur à gaz - 2900 W - brûleur Power, 1 x brûleur à gaz - 3300 W - brûleur pour wok, Puissance maximum de gaz, Dimensions: Largeur 90cm, Hauteur 85cm, Profondeur 60cm	01
10	Four à micro-onde	Four à micro-onde. Diamètre plateau 36 cm - Capacité 39 l, Puissance 1100 W / Grill 950 W / Four 1850 W.	02
11	Rise cooker (cuseur à riz)	Rise cooker (cuseur à riz) Dimensions 29 x 30 x 24 cm, Puissance: 700 W, Capacité: 10/12 p, 3,2 L. Ecran LCD, Minuteur	01
12	Centrifugeuse :	Centrifugeuse : capacité 2 litres, éléments constitutifs (Large cheminée de remplissage, stop-gouttes, filtre inox, filtre fin anti-pulpe, bec verseur direct, bac à pulpe amovible (2 L), Vitesse maximale 11000 tours/min, Vitesse minimale 7000 tours/min, Hauteur 45.5 cm, Largeur 25.5 cm, poids 4.6kg, Profondeur 52 cm, Puissance électrique 1200W,	01
13	Robot mixeur	Robot mixeur : opérations (hacher, mixer, râper, émulsionner) Capacité du bol 2,2l, Matériau du bol plastique, puissance 750W, Nombre de vitesses 2, matériau de la lame : acier inox, Poids 3250g Hauteur 365mm, Largeur 286mm, Compatible lave-vaisselle.	02

## 6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
----	---------------	---------------------------	----------





1	Pétrin Batteur mélangeur 30 litres	Pétrin Batteur mélangeur 30 litres 3 vitesses Coupe en inox - Capacité 30l - Capacité de pâte 14 à 16kg - Max 11kg de farine - 220V/ 50Hz - 1	05
2	Réfrigérateur électrique	Réfrigérateur électrique Réfrigérateur 2 Portes, Volume Brut (L) 435, plume utile du compartiment denrées fraîches (L) 321, Epaisseur isolation (mm) 50/80, Puissance nominale (W) 130, Consommation, Dimension: 181 x 71x 71 cm,	01
3		Chariot à roulettes 2 plateaux Structure robuste en acier laqué, Plateau en stratifié ép. 10 mm 4 roues pivotantes à bandage caoutchouc dont 2 à frein. Roues dia. 125 mm, Capacité : 150 kg	02
4	Four boulangerie	Four boulangerie ventilé pour 10 plaques 40/80 programmable - Four ventilé pour 10 plaques 40/80. Tôlage extérieur et intérieur en inox. Vitre double anti calorique. Commande digitale, Etuvé pour 8 plaques 40/80 séparément disponible. Puissance moteur (kW) 20, Poids net avec piétement (kg) 220, Dimensions (L x P x H) (mm) 780 x 1350 x 1040, Profondeur avec porte ouverte (mm) 2030, Capacité plaques 10 x40/80	01
5	Laminoir	Laminoir laminoir électrique: Dimension (L*W*H) 2100*810*1050mm, rouleau largeur 380mm; tension: 220 v/380 v, puissance 0,55kw; convoyeur ceinture taille 1700*360mm, Poids 170kg.	02
6	Batterie de cuisine	Batterie de cuisine avec revêtement intérieur renforcé 20 pièces: 3 casseroles 16/18/20 cm, 2 poêles 24/28 cm, 1 poêle wok 28 cm, 1 sauteuse 24 cm, 2 poignées amovibles rouge, 4 couvercles hermétiques 16/18/20/24 cm, 1 couvercle anti gras de 20 à 24 cm, 6 ustensiles (cuillère Cassonade, spatule à crêpe, 1 spatule longue, 1 spatule à angle, 1 louché, 1 fouet)	05
7	Cuillère inox à manger lot de 6	Cuillère inox à manger lot de 6 -Cuillères de table à soupe. Manche en couleur marbré, mètre, embout et rivets laiton, Longueur environ 120 mm	10

## 6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE (suite)





N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
8	Service de table 30 pièces	Service de table 30 pièces porcelaine Composition du service 30 pièces - 6 assiettes plates : diamètre 27 cm - 6 assiettes creuses : diamètre 22 cm - 6 assiettes à dessert : diamètre 19 cm - 6 tasses à café : diamètre 7,5 cm et 6 soucoupes : diamètre 14,5 cm Matière : porcelaine Forme : ronde	02
9	Four pâtisserie et pain	Four pâtisserie et pain, électrique 5x 600x400 mm Construction inférieure et extérieure en acier inox. Enceinte de cuisson, entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis, Fond embouti. Structure porte platine facilement amovible (80 mm). Porte, avec poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Humidificateur automatique. Chauffage gaz, par brûleurs en inox AISI 304 à flamme stabilisée. Chauffage électrique, par résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur. Panneau de commandes, composé d'un sélecteur du degré d'humidification thermostat électronique de 30 à 300°C timer de 1 à 120 min, ventilateur à 2 vitesses dimensions (mm) (LxFxH) 940x850xh805 puissance (kW) 9,5; alimentation Volt : 400-230/3N 50Hz, poids kg 150	01
10	Machine à glaçons	Machine à glaçons Puissance 120W Alimentation 220-240V/50Hz Capacité du bac à eau 2 lL Capacité de production 12Kg/j Cycle de production : 6 à 13 minutes. 2 tailles de glaçons Couvercle transparent Indicateur du niveau d'eau Bac à glaçons amovible Corps en acier inoxydable Accessoires : pelle à glaçon, Bac à glaçons. Manuel en Français	02
11	Centrifugeuse	Centrifugeuse capacité 2 litres, éléments constitutifs (Large cheminée de remplissage stop-gouttes, filtre inox, filtre fin anti-pulpe, bec verseur direct bac à pulpe amovible (2 L), Vitesse maximale 11000 tours/min, Vitesse minimale 7000 tours/min, Hauteur 45,5 cm, Largeur 25,5 cm, poids 4,0kg, Profondeur 52 cm, Puissance électrique 1200W.	01





12	Laveurs désinfecteurs	Laveurs - désinfecteurs, séchage thermique, 170 litres; alimentation triphasée 400V+N/ 50Hz, puissance 5600 W, dimensions (lxpxh) 600 x 630 x h850 mm, volume interne 171 litres, volume du panier 151 litres, configuration entièrement personnalisable et modulable, large choix de paniers, chariots et buses d'injection, température de lavage réglable jusqu'à +93°C, pompe de lavage puissance 550 W, lavage avec injecteurs sur 2 étages, pression d'injection optimale 2 pompes de dosage de détergent.	01
13	Refroidisseur d'eau vertical	Refroidisseur d'eau vertical Volume utile cuve 90L, Débit 50L/h, dimensions: Larg 525 x Prof. 530 x Haut. 1320 mm, Haut sans groupe 925 mm, Tension 240V, Groupe puissant avec détendeur, Groupe incorporé sur glissières.	01
14	Formeuse à pizza professionnelle	Formeuse à pizza professionnel 2 rouleaux 400mm entièrement en acier inox Largeur 550mm, Profondeur 365mm, Hauteur 750mm Poids 38kg Diamètre max :400mm, Capacité 210 à 700g, Puissance :370W, Rouleaux : 2 rouleaux, source d'énergie électrique, Alimentation monophasé	02
15	Diviseuse Bouleuse	Diviseuse Bouleuse + Support Chariot Kit de jonction + 2 Étagères livrée en un système combiné Contenance de la cuve inox de la bouleuse : 40 L, 1 x cylindre 60 rainures renforcé (Code 04 PC/200114-5) à inserts en acier inox, avec cônes d'extrusions interchangeables et couvrent toute la gamme de poids de 20-800 grammes 1 cône d'extrusion de diamètre 60 mm est fournie avec la diviseuse, 1 cône d'extrusion de diamètre 60 mm est livré avec l'appareil, et vous permet de produire des pâtons de poids compris entre 200g et 500g	01
16	Chariots de cuisson inox	Chariots de cuisson inox, glissières doubles butées, roues haute température, soudures lig avec apport de métal, structure renforcées monobloc & plat anti-écartement. Dimensions (mm): 600 x 800, Nombre de niveaux: 15, Echelle de stockage en inox, quatre roues pivotantes et sur 20 niveaux, roulettes résistent aux hautes températures, pivotantes, chape en acier zingué, pivot sur double rangée de billes, entre axes 600x800, dimensions roue diamètre 80x40	01
17	Pétrin / agitateur / mélangeur	Pétrin / agitateur / mélangeur à pâte professionnel en inox - 30 litres 380volts, Capacité: 30 Kg Puissance :550 w / 380 v / 1400 rpm Dimensions extérieures : 516 x P 658 x H 771 mm Dimensions du bol : B 430 x H 225 mm Rotations par minute : 1400 tr/mn Acier inoxydable de qualité supérieure Bol et bras de pétrissage en acier	02
18		Repose paton boulangerie, puissance 250W, alimentation 380V, dimensions L 1650 x P 1050 x H 998 mm, poids 284 kg Pour stockage des pâtons en pré-fermentation, 32 balancelles, pour pâtons de 350 gr (288 maximum) à 650 gr (224 maximum) Couches gouttières en feutre de 1400 x 133 mm Commande par bouton poussoir, Prise pour diviseuse ou façonneuse	01





6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE (suite et fin)			
N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
19	Trancheuse à pain boulangerie	Trancheuse à pain boulangerie, Chargement frontal, ouverture et fermeture manuelle de la porte de chargement, retrait ouvert seulement à la fin du cycle. Max longueur de pain : 420 mm. Epaisseur de tranche : mm 9/10/11/12/14/15/16/18/20. Couvercle de sécurité. Hauteur du pain: 80-170 mm. Puissance : 0,75 kW, type de moteur 380/400 V 3 Ph 50/60 Hz, 1.850 P 800 X H 1350 mm - 146 Kg	01
20	Armoire réfrigérée 1200 Litres	Armoire réfrigérée 1200 Litres 2 portes en inox, Fourni avec 5 étagères réglables et 2 protections de sol, Hauteur (mm) 2000mm. Largeur (mm) Profondeur (mm) 815mm. Poids 180kg. Composition acier inox. Puissance 230V 600W 4A. Plage de Température -2 à +8° C	01
21	Balance portée max 30 kg	Balance portée max 30 kg, précision 1 g à 5 g, Boîtier en ABS Plateau en acier inoxydable 3 écrans côté vendeur et 3 côté acheteur Ecrans LCD rétroéclairés avec digits de 20 mm 10 PLU's directes. Batterie interne rechargeable de 70 heures de durée Alimentation avec transformateur AC/DC 100-240Vac 50-60Hz. Déconnexion automatique.	01
22	Tamis à farine et sucre	Tamis à farine et sucre : Matière : Acier inoxydable Diamètre env 5,7 pouces / 14,5 cm Profondeur env. 1,77 pouces / 4,5 cm Idéal pour les régimes sans gluten - tamiser la farine de riz à enlever la granularité Utilisé à la poussière travail à surface pour le pain et la pâte à pizza, des biscuits et plus Parfait pour saupoudrer de sucre à glace Outil à gâteau de cuisson	10
23	Boî pâtissier Inox 20 cm	Boî pâtissier inox 20 cm lot de cinq boî, Matière : inox, finition intérieur et extérieur miroir. Epaisseur 1,2 mm. Dimensions Ø 20 cm - 21 x 9 x 21 cm.	05
24	Bassine en alu épaisseur 3-4 mm	Bassine en alu épaisseur 3-4 mm. Poignées froides en inox. Tous feux sauf induction. Matière principale aluminium Autre matière poignées en inox. Capacité (L) 47. Diamètre 80 cm. Hauteur 26 cm. Poids Net environ 4,55 kg	05
25	Moules pour gâteaux	Moules pour gâteaux Type de moule : Madeleine. Matière du moule : Silicone. Particularité Compatible four et micro-onde. Supporte des températures de -60°C à 200°C.	15





26	Verres	Verres Loi de 6 verres 16 cl en verre, Matière transparent, Forme ronde, Compatible lave-vaisselle et micro-ondes, Compatible lave-vaisselle et micro-ondes,	Lots de 6, verre	12
27	Fours micro-ondes	Fours micro-ondes type gril Volume 23l Puissance micro-ondes 800W Puissance absorbée 1250 W		01
28	Verres doseurs gradués	Verres doseurs gradués Verre, capacité : 1L,		15
29	Planché et rouleau	Planché et rouleau Rouleau de pâtisserie -Matière : bois massif sans poignées pour une prise en main très facile -Dimension : 41x4.5/5 cm -Norme alimentaire NF/C Planche -Largeur : 12po. / 30,48cm -Longueur : 25po. / 63,5 cm -Épaisseur : 11/4po. / 3,1 cm -Support caoutchouc -Matière : bois massif		15
30	Fontaine filtrante	Fontaine filtrante de capacité 25 litres, Caractéristiques du filtres Réduit la taille des clusters filtre, epure, mineralise, traite, magnétise, stabilise, équilibre le pH, ionise et désinfecte l'eau, Type de cartouche: céramique + charbon actif + minéraux.		02
31	Table de travail en inox	Table de travail en inox : Table de découpe professionnelle, Gamme inox 18/10 (épaisseur 10 mm), dessus en polyéthylène démontable de 20 mm d'épaisseur et 300 mm de profondeur, Pieds carrés 40 x 40 mm réglables jusqu'à 905 mm de hauteur		05
32	Congélateur électrique	Congélateur électrique Forme Coffre (ouverture par le haut), Volume net :437l, Volume total :437l, Circulation du froid :Dégivrage manuel Méthode par Air Statique (circulation naturelle, humidité constante), Pouvoir de congélation :20 kg / 24h; Paniers :03, Niveaux sonores :44dB; Autonomie en cas de panne :35h; Puissance maximale :240W, Informations électriques :220-240 V • 50 Hz • 16 A, Dimensions :816 x 1405 x 698 mm (HxLxP); Poids :46,4Kg; Long-câble alimentation :245cm.		01





## 7. ATELIER DE CHARCUTERIE

N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Vitrine réfrigérée	<p>Vitrine réfrigérée : Caractéristiques de la vitrine service arrière à fond plat de longueur 1505 mm - visibilité maximum du produit présenté.</p> <p>Surface d'exposition avec fond plat surélevé en inox aisi 304, gamme canalizable.</p> <p>Décoration standard façade: coloris à choisir (voir la photo) modèle avec colonnes et 1 étagère en verre non réfrigérée.</p> <p>Finition de la façade et des côtés d'épaisseur 30 mm en laqué brillant métallisé</p> <p>Plan de travail en aggloméré de quartz: couleur blanc avec lumière led au-dessus de la surface d'exposition.</p> <p>vitre droite sécurité</p> <p>Réserve réfrigérée, entrée 440x270 mm.</p> <p>Equipée d'une étagère en verre non réfrigérée</p> <p>Froid ventilé</p> <p>Température -1°c / +5°c.</p> <p>Classe 3 régime m1.</p> <p>Thermostat électronique réglable avec affichage digital</p> <p>Dégivrage automatique groupe logé.</p> <p>Evaporation automatique des eaux de dégivrage</p> <p>Isolation en polyuréthane injecté sans cfc, densité 40kg/m3.</p> <p>Alimentation : 230 volts / monophasé /50 hz.</p> <p>gaz r404a.</p> <p>volume de la réserve : 0,58 m3</p> <p>Surface d'exposition : 0,93 m2.</p> <p>nombre de portes : 2.</p> <p>Puissance frigorifique : 855 watts</p> <p>Consommation : 10,4 kilowatts/ 24h</p> <p>Dimensions (lxpxh) : 1505 x 1000 x 1290 mm; matière principale: acier inox. Matière secondaire : verre. Type de conditionnement: palette.</p>	01
2	Réfrigérateur électrique	<p>Réfrigérateur électrique Réfrigérateur 2 Portes. Volume Brut (L): 435, volume utile du compartiment denrées fraîches (L): 321, Epaisseur isolation (mm) 50/80, Puissance nominale (W): 130, Consommation, Dimension: 181 x 71 x 71 cm.</p>	01
3	Cutter-mixer (découpeur-mélangeur):	<p>Cutter-mixer (découpeur-mélangeur) Puissance (W) 300; Voltage (V). Rotation (Trs/min) 1400. Matière principale: acier inox, Couleur inox, Longueur 38cm, Largeur 20cm, Hauteur 31cm, cuve de 20x11 cm, Poids Net 11,85kg.</p>	03





4	Four à convection quatre niveaux	Four à convection quatre niveaux : Enceinte de cuisson émaillée, Porte à double vitrage, Eclairage intérieur. Avec 2 moteurs de ventilation, Plage de température : de 0°C à 300°C, Minuterie 0 - 120 minutes, Contenance 4 x 433 x 333 mm, Espacement entre les grilles 70 mm, 4 plaques incluses, Puissance 2 670 W / 230 V, Dimensions : L 595 x P 615 x H 570 mm, Poids : 38 Kg	02
5	Chariot à roulettes 2 plateaux	Chariot à roulettes 2 plateaux Structure robuste en acier laqué, Plateau en stratifié ép. 10 mm, 4 roues pivotantes à bandage caoutchouc dont 2 à frein, Roues dia. 125 mm, Capacité 150 kg	02
6	Balance électronique	Balance électronique Capacité 60kg, Précision à 20g, Lecture en 2 modes kg et lb, Dimension plateau inox 35.5 x 40.5 cm, Extra long câble env. 1.50 cm, Écran LCD rétro éclairé vert à poser ou support mural (inclus), Simple d'utilisation avec 4 boutons, 4 pieds anti-dérapiant, Port RS-232 pour connexion ordinateur et logiciel (inclus), Fonctionne avec adaptateur secteur (inclus)	02
7	Couteau boucher	Couteau boucher, L. (cm) lame 28 cm, Matière du manche fibrox, Matière de la lame	15
8	Couteau boucher 35 cm	Couteau boucher 35 cm, matière du manche fibrox, Matière de la lame	10
9	Piano de cuisson	Piano de cuisson - Table gaz 5 foyers - 3,3kW - Four multifonction- 112L - A+++ - Larg 90cm x Haut 85cm - Coloris Noir, type: Cuisinière - Gaz et électrique, Volume utile total du four 112 litre, Porte vitrée, Pose libre, table de cuisson au gaz - 5 plaques de cuisson, Brûleur à gaz, Détails de la table de cuisson : ( 2 x brûleur à gaz - 2000 W, 1 x brûleur à gaz - 1000 W, 1 x brûleur à gaz - 2900 W - brûleur Power, 1 x brûleur à gaz - 3300 W - brûleur pour wok, Puissance maximum de gaz, Dimensions: Largeur 90cm, Hauteur 85cm, Profondeur 60cm	01
10	Hachoir à viande électrique	Hachoir à viande électrique: Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min, Hachoir à viande doté d'un moteur asynchrone de 80 tr/min, Corps et vis du hachoir fabriqué en fonte étame, Engrenages en nylon à bain de graisse, Socle et carter de protection en inox, Interrupteur marche / arrêt, Hachoir démontable du bloc moteur pour un nettoyage facile et rapide, Débit de viande haché de 80 à 120 Kg/heure, Hachoir livré avec : 1 couteau en acier trempé 4 ailes, 1 grille de 6 mm, 1 poussoir, 1 bac inox, Alimentation 220V	02
11	Hachoir manuel à viande	Hachoir manuel à viande en métal fixable taille 10 cuisine viande poisson légumes: matière fonte inox, Pieds en plastique pour protection de la surface de travail, Dimensions totales 27x10x25 cm, Ouverture entonnoir: environ 10x8.5 cm, Longueur de manivelle: environ 18 cm, Manivelle: env 8 x 2.5 cm, Ouverture de sortie: Diamètre d'environ 5.8 cm, Poids: 0.7 kg, compatible avec table ayant un épaisseur maximale pour fixer le hachoir à viande: max 3 cm, Matériaux : Fonte d'aluminium, acier, bois, plastique	02





7. ATELIER CHARCUTERIE (suite et fin)			
N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
12	Hache à viande	Hache à viande - Petite hache avec manche composite très rigide et à la tête de coupe lourde en acier carboné pour des coupes franches et nettes dans les os ou la viande. Livrée avec housse de rangement cordura® comportant un passant ceinture. Ouverture rapide par scratch. Dim. 21 cm x 12 cm	10
13	Table pliant en polyéthylène	Table pliant en polyéthylène 0 places. Modèle table Rectangulaire. Hauteur du plateau 74 cm. Plateau matériau en polyéthylène. Plateau épaisseur 45 mm, dimensions L x H x P hors tout (cm): 183 x 75 x 76 cm. Type de piétement quatre pieds. Matière du piétement acier. Couleur piétement gris. Poids 17Kg	02
14	Fumoir	Fumoir - Fumoir rond avec poignée en bois. Ouverture par porte latérale. Ce fumoir permet le fumage à froid comme à chaud, vertical ou à plat. Livré avec: 3 grilles de fumage à plat, une grille de suspension et 6 crochets 5 pour le fumage vertical ainsi qu'un petit sachet de soufre. Diamètre 33 cm, Hauteur 78cm, Hauteur utile 57 cm, Poids Net 7,5kg	01
15	Barre à dent inox avec console	Barre à dent inox avec console. 12 crochets. 52cm longueur. acier inoxydable. complète avec le mur de fixations et vis.	04
16	Meat cutter (Trancheuse à viande)	Meat cutter (Trancheuse à viande): puissance 240W, Voltage(V): 220v, Package Size (dimensions produit emballé) 52.0 * 50.0 * 49.0 ( cm ), Gross Weight/Package 26.0 ( kg ), blade diameter (diamètre lame) 250mm, slice thickness (épaisseur) 15mm, With protect cover - made up of anodized aluminum	01
17	Fusil diamant à aiguiser	Fusil diamant à aiguiser: Longueur de la lame: 30 cm; Longueur totale: 42 cm; Lame en acier inoxydable; Manche ABS	10





8. ATELIER YAOUTERIE			
N°	Nom des Biens	Spécifications techniques	Quantité
1	Cuve Refroidisseur de lait	Cuve Refroidisseur de lait : Refroidisseur de lait de type Cylindrique-Vertical Ouvert - Capacité maximum de 300 litres - 2 Traités BIJ - Groupe frigorifique AEZ 9440Z L Unité Hermétique MONO 220V-240V 50Hz - 835W, 1/3CH - R404A - Intensité de fonctionnement 3,52A / Intensité maximum 4,65A. Livré avec un barème type et règle de jaugeage Jaugeage non homologué dont l'usage est interdit pour un usage réglementé. Livré avec vanne de vidange Régulation électronique MCSP305-B. Dimensions: Diamètre 520mm, Profondeur 560mm, Hauteur 1050mm, Hauteur capot ouvert 1350mm, Poids 52kg	01
2	Yaourtière	Yaourtière : Puissance 120 W. Une yaourtière 3 en 1 pour réaliser : yaourts, fromages blancs et desserts laitiers (crème aux oeufs, fondants chocolats, flans...), 12 pots de 140ml en verre avec couvercle. Ecran LCD avec limer, Programme yaourts.	01
3	Etuve à Yaourt	Etuve à yaourt Capacité 140 pots. Peut recevoir jusqu'à 4 clayettes amovibles Dim. cales : 425 x 40 suivants le diamètre du pot. Alimentation 230 V. Puissance 300W. Température réglable et uniformisée par ventilateur. Etuve en carrosserie émaillée à isolation renforcée. Dimensions : Extérieur : 600 x 520 x 870 mm / Intérieur : 385 (430) x 380 x 600 mm. Poids : 65kg.	01
4	Filtre à lait	Filtre à lait a manchons couscous 520x 57mm	100
5	Sac à lait végétal	Sac à lait végétal ou filtre à jus, dimensions 26 cm x 32 cm : ces sacs sont réalisés en textile synthétique afin d'éviter la putréfaction des fibres due à un contact prolongé avec un milieu humide.	50
6	Pasteurisateur	Pasteurisateur Dimensions (LxPxH) 550x650x1100 mm, Poids : 147 kg (appareil muni de roues), Alimentation : 400 V Tri, Puissance 4 kW, Condenseur à air, Couvercle transparent, Robinet comporte un système de nettoyage intégré, Mix par cycle : 15-30 litres, Durée du cycle: 80/100 min. Gaz réfrigérant : R404 Niveau sonore inférieur à 70 db.	01
7	Opératrice de pots de yaourt	Opératrice de pots de yaourt. Dimensions ouverte : 245 x 410 x 470 mm. Dimensions fermées : 240 x 410 x 170 mm. Alimentation : 220 V 50 Hz. Puissance 350 W. Poids 2.500 kg. Régulation électronique. Appareil sans émission de bruit.	01





8	Pots en plastique	Pots en plastique lot de 12, contenance 160ml	30
---	-------------------	---	----

#### 4. CADRE DU BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES





**BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES**

Le fournisseur remplira un Bordereau des Prix Unitaires pour chaque lot.

**LT MAROUA (LOT 1) ET CETIC DE NSAM (LOT 2)**

<i>N<sup>o</sup> prix</i>	<i>Désignations</i>	<i>P.U en chiffre</i>	<i>P.U en Lettres</i>
	<b>L.ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE</b>		
1	Cuisinière au bois : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
2	Table pliante : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
3	Cuisinière à gaz et bouteille de 12.5kg pleine: rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
4	Réfrigérateur électrique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
5	Congélateur électrique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
6	Ensemble ustensiles : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
7	Tapis en acier : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		





N <sup>o</sup> prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>L'ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE</b>			
8	Fontaine d'eau : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
9	Bouilloire électrique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
10	Balance mécanique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
11	Couscoussière : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
12	Glacière camping : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
13	Bain marie : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
14	Marmite autocuisseur type 1 : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
15	Marmite autocuisseur type 2 : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
16	Découpoir ovale cannelé : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		





N <sup>o</sup> prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>L'ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE (SUITE)</b>			
17	Chariot en inox multifonction à 3 niveaux : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
18	Passe sauce chinoise en inox : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
19	Élamino polyvalente : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
20	Machine à écraser à mains : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
21	Marmite chauffante : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
22	Pelle rondo pour gâteaux : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
23	Fourchette maître d'hôtel : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
24	Fouet à sauce : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		





N <sup>o</sup> prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>L'ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE (SUIVE)</b>			
25	Râpes à quatre faces : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
26	Crêper et Grille électrique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
27	Pince de pâtisserie : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
28	Lave-vaisselle encastrable : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
29	Plats de services 32cm : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
30	Plats de services 34cm type rond : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
31	Plats de service 34cm type ovale : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		





N <sup>o</sup> prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>I. ATELIER TECHNIQUE CULINAIRE (SUITE ET FIN)</b>			
32	Plats de service 27cm type ovale : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
33	Plat à gratin rectangle : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
34	Plats à gratin rectangle en céramique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
35	Plats à tour en acier inox : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
36	Lot de six cuillères à café : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
37	Cuillères de table en acier : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
38	Lauche en bois dur : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
39	Lauche en acier inox : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		

N <sup>o</sup> prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
------------------------	--------------	-------------------	----------------





<b>2.ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE</b>			
1	Règle graduée en plexiglas : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
2	Equerre de traçage : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
3	Coffret compas technique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
4	Rapporteur grand modèle : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
5	Papier de coupe en rouleau : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
6	Equerre en plexiglass de 60°x30° : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
7	Destructeur cd, dvd et papier : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
8	Agrafeuse de décoration : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
9	Marteau 300g : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
10	Fer à repasser à sec : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
11	Fer à repasser à vapeur : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		





N <sup>o</sup> prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>3.SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION</b>			
1	Jeu de casserole : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
2	Marmite Autocuiseur : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
3	Lectro-chauffe : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
4	Fait tout : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
5	Passaires type 1 : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
6	Passoires type 2 : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
7	Saladier : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
8	Râpes 4 faces en boîtier acier inox : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
9	Friteuse sans l'huile : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
10	Friteuse à huile : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		





N° prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>3.SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION</b>			
11	Poêle à frêre 24cm : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
12	Couperet : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
13	Hachoir viande électrique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
14	Cocotte ronde avec couvercle : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
15	Plat à œuf servant à cuire les œufs : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
16	Service de table 30 pièces : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
17	Cuillère inox à manger : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
18	Fourchette inox lot de 6 : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		

N° prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
------------	--------------	-------------------	----------------





<b>3.SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (SUITE)</b>			
19	Cuillère à dessert lot de 12 : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
20	Couteaux de table lot de 6 : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
21	Nappes de table : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
22	Couteaux de Boucher lot de 3 : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
23	Coffret céramique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
24	Moules pour gâteaux : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
25	Lot de 6 verres 16cl : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
26	Bol : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
27	Bassine en alu : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
28	Robot monophasé : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
29	Entonnoir : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		





N° prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
	<b>3.SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (SUITE ET FIN)</b>		
30	Verres dosseurs gradués : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
31	Moulin à café : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
32	Ouvre boîte : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
33	Fontaine d'eau : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
34	Balance électronique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
35	Baticou électrique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
36	Spatule de cuisine : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
37	Fontaine filtrante : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
38	Machine à écraser à mains : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		





N <sup>o</sup> prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>4.SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE</b>			
1	Camé tripod en aluminium - rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
2	Camé de marche baratrique - rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
3	Couverts - rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
4	Trousse de manucure et soins Hommes - rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
5	Kit podicure - rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
6	Pèse bébé - rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
7	Pèse personne numérique - rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
8	Matelas anti escarres - rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
9	Trousse médicale - rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		





N <sup>o</sup> prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>4.SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE (SUITE)</b>			
10	Chauffe-eau instantané : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
11	Cuisinière à gaz et bouteille pleine : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs l'ensemble à _____		
12	Herceau en bois massif : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. l'unité à _____		
13	Liferie : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs l'ensemble à _____		
14	Baignoire bébé en plastique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. l'unité à _____		
15	Poubelle : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs l'unité à _____		
16	Ciseaux gauchers : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs l'unité à _____		
17	Ciseaux de couture 30cm : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs l'unité à _____		
18	Layette complète : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs l'ensemble à _____		
19	Ursses poupée : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs l'unité à _____		





N° prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>5. SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE</b>			
1	Chariot de ménage : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
2	Cuisinière à gaz avec bouteille pleine : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
3	Planche à repasser : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
4	Fer à repasser à sec : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
5	Fer à repasser à vapeur : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
6	Vasque en acier inox : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
7	Ventouse à deux têtes : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
8	Aspirateur : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		





N° prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>5. SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE (SUITE)</b>			
9	Plano de cuisine : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
10	Four à microonde : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
11	Rice cooker (cuisineur de riz) : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
12	Centrifugeuse : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
13	Robot mixeur : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		





N° prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>6.ATELIER DE BOULANGERIE PATISSERIE</b>			
1	Pétrin batteur mélangeur 30 litres: rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
2	Réfrigérateur électrique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
3	Chariot à roulettes 2 plateaux : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
4	Four boulangerie : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
5	Laminoir : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
6	Batterie cuisine : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
7	Cuillère inox à manger lot de 6: rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
8	Service de table 30 pièces : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
9	Four pâtisserie et pain : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
10	Machine à glaces : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		





N <sup>o</sup> prix	Désignations	P.U en chiffre	P,U en Lettres
<b>6.ATELIER DE BOULANGERIE PATISSERIE (SUITE)</b>			
11	Centrifugeuse : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
12	Laveurs désinfecteurs : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
13	Refrigidisseur d'eau vertical : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
14	Formeuse à pizza professionnel : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
15	Diviseuse Bouleuse : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
16	Chariots de cuisson inox : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
17	Pétrin, agitateur, mélangeur : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
18	Repose pâton boulangerie : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
19	Trancheuse à pain boulangerie : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		





<i>N° prix</i>	<i>Désignations</i>	<i>P.U en chiffre</i>	<i>P.U en Lettres</i>
	<b>6.ATELIER DE BOULANGERIE PATISSERIE (SUITE)</b>		
20	Armoire réfrigérée (200 litres) ; rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
21	Balance portée max. 30Kg; rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
22	Tamis à farine et sucre ; rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
23	Bol pétrir en inox ; rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
24	Bassin en alu épaisseur 3-4mm ; rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
25	Moules pour gâteaux ; rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
26	Verres lot de 6 ; rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
27	Four micro ondes ; rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
28	Verres doseurs gradués ; rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		





<i>N° prix</i>	<i>Désignations</i>	<i>P.U en chiffre</i>	<i>P.U en Lettres</i>
	<b>6.ATELIER DE BOULANGERIE PATISSERIE (SUITE ET FIN)</b>		
29	Planche et rouleau rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'ensemble à _____		
30	Fontaine filtrante , rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs l'unité à _____		
31	Table de travail en inox , rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs l'unité à _____		
32	Congélateur électrique , rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs l'unité à _____		

<i>N° prix</i>	<i>Désignations</i>	<i>P.U en chiffre</i>	<i>P.U en Lettres</i>
--------------------	---------------------	---------------------------	-----------------------





7.ATELIER DE CHARCUTERIE			
1	Vitrine réfrigérée : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
2	Réfrigérateur électrique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
3	Cutter mixer (Découpeur mélangeur) : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
4	Four à convection quatre niveaux : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
5	Chariot à roulettes 2 plateaux : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
6	Balance électronique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
7	Couteau boucher 28 cm : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'unité à _____		
8	Couteau boucher 35cm : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs. L'ensemble à _____		

<i>N° prix</i>	<i>Désignations</i>	<i>P.U en chiffre</i>	<i>P.U en Lettres</i>
<b>7.ATELIER DE CHARCUTERIE (SUITE)</b>			
9	Plano de cuisine plus bouteille pleine 12,5kg: rémunéré		





N° prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>7.ATELIER DE CHARCUTERIE (SUITE)</b>			
	pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
10	Hachoir à viande électrique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
11	Hachoir à viande manuel : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
12	Hache à viande : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
13	Table pliant en polyéthylène : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
14	Fumoir : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
15	Barre à dem inox : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
16	Meat cutter (trancheuse à viande) : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
17	Fusil diamant à aiguiser : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		





N <sup>o</sup> prix	Désignations	P.U en chiffre	P.U en Lettres
<b>S.ATELIER YAOUTERIE</b>			
1	Cuve refroidisseur : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
2	Yaoutière : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
3	Cuve à Yaourt : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
4	Filtre à lait : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
5	Sac à lait végétal : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
6	Pasteurisateur : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'unité à _____		
7	Opereuse de pots de yaourt : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		
8	Pots en plastique : rémunéré pour la fourniture, la mise en service et la formation des utilisateurs L'ensemble à _____		





**5.CADRE DU DETAIL QUANTITATIF ET  
ESTIMATIF**





**DETAIL QUANTITATIF ET ESTIMATIF**

Le fournisseur remplira un cadre de détail quantitatif et estimatif pour chaque lot.

**LYCEE TECHNIQUE DE MAROUA (LOT1) ET LE CETIC DE NSAM  
(LOT 2)**

1.ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE					
N° prix	Désignations	Unité	Quantité	P.U	P.T
1	Cuisinière au bois	U	01		
2	Table pliante en polyéthylène	U	02		
3	Cuisinière à gaz plus bouteille pleine	Ens	10		
4	Réfrigérateur électrique	U	02		
5	Congélateur électrique	U	01		
6	Ensemble ustensiles de cuisine	Ens	05		
7	Tamis en acier	U	10		
8	Fontaine d'eau en bocal verre	U	01		
9	Bouilloire électrique	U	02		
10	Balance mécanique	U	01		
11	Couscoussier	U	02		
12	Glacière camping capacité 30 litres	U	02		
13	Bain marie	U	01		
14	Marmite autocuisineur 8 litres	U	02		
15	Marmite autocuisineur 12 litres	U	02		
16	Decoupoir ovale cannelé	U	10		
17	Chariot en inox multifonctions 3 niveaux	U	02		
18	Passe sauce chinoise en inox	U	05		
19	Etamine polyvalente	U	05		
20	Machine à écraser à mains	U	05		
21	Marmite chauffante	Ens	05		
22	Pelle sonde pour gâteau	U	04		





1. ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE (SUITE)					
N° prix	Désignations	Unité	Quantité	P.U	P.T
23	Fourchette-maire d'hôtel	U	05		
24	Foquet à saute	U	02		
25	Râpes 04 faces	U	02		
26	Crépière et grille électrique	Ers	02		
27	Pinceau de pâtisserie	U	25		
28	lave-vaisselle	01	02		
29	Plat de service en porcelaine 22cm	U	10		
30	Plat de service en porcelaine 34cm	U	10		
31	Plats de service en acier max 34cm	U	10		
32	Plats de service en acier max 27cm	U	10		





1.ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE (SUITE ET FIN)					
N° prix	Désignations	Unité	Quantité	P.U	P.T
33	Plat à gratin rectangulaire en céramique	U	10		
34	Plat à gratin rectangulaire en acier inox	U	10		
35	Plats à tour en acier inox	U	10		
36	Lot de 6 cuilleres à café	Ens	10		
37	Cuillère de table en acier (jeu de 6)	Ens	10		
38	Louche en bois dur	U	15		
39	Louche en acier inox	U	15		
<b>SOUS-TOTAL HT ATELIER DE TECHNIQUE CULINAIRE</b>					





## 2. ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE

N° prix	Désignations	Unité	Quantité	P. U	P.T
1	Règle graduée	U	25		
2	Equerre de traçage	U	25		
3	Coffret compas technique	U	15		
4	Rapporteur grand modèle	U	10		
5	Papier de coupe en rouleau	U	05		
6	Equerre en plexiglass de 60°x30°	U	25		
7	Destructeur de cd dvd, papier	U	02		
8	Agrafeuse de décoration	U	05		
9	Marteau 300g	U	10		
10	Fer à repasser à sec	U	02		
11	Fer à repasser à vapeur	U	02		
<b>SOUS-TOTAL H.T ATELIER EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE</b>					





## 3. SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION

N° Prix	Désignations	Unité	Quantité	P. U	P.T
1	Jeu de casserole	Ens	05		
2	Marmite aifocuseur	U	05		
3	Beignoirs	U	10		
4	Faïts tout	U	05		
5	Passeoires type 1	Ens	10		
6	Passeoires type 2	Ens	10		
7	Sabotier	U	10		
8	Râpes 4 faces en boîtier acier inox	U	05		
9	Friteuse sans huile	U	01		
10	Friteuse à huile	U	01		
11	Poêles à frire 24cm	U	10		
12	Couperet	U	05		
13	Hachoir viande électrique	U	02		
14	Cocotte ronde avec couvercle	U	15		
15	Plat à œuf servant cuite	U	15		
16	Servier de table	Ens	02		
17	Cuillère inox à manger	Ens	10		
18	Fourchettes inox lot de 6	Ens	10		
19	Cuillères à dessert lot de 12	Ens	10		





## 3. SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (SUITE)

N° prix	Descriptions	Unité	Quantité	P.U	P.T
20	Contenu de table lot de 6	Ens	10		
21	Nappes de table 213cm	U	10		
22	Couteau de boucher	U	05		
23	Coffret céramique	Ens	05		
24	Moules pour gâteau	U	15		
25	Lot de 6 verres 16cl	Ens	05		
26	Bol	U	25		
27	Bassine en alu	U	12		
28	Robot monophasé	U	02		
29	Entonnoirs	U	05		
30	Verres doseurs gradués 1 litre	U	10		
31	Moulin à café	U	02		
32	Ouvre boîte	U	10		
33	Fontaine d'eau	Ens	01		





34	Balance electronique	U	01		
----	-------------------------	---	----	--	--

## 3. SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION (SUITE ET FIN)

N° prix	Désignations	Unité	Quantité	P.U	P.T
35	Batteur électrique	U	01		
36	Spatule de cuisine	U	05		
37	Fontaine filtrante de capacité 25 litres	U	02		
38	Machine à écraser à mains	U	02		
<b>SOUS-TOTAL HT SALLE SPECIALISEE DES TRAVAUX PRATIQUES D'ALIMENTATION</b>					









4. SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE (suite et fin)					
N° prix	Désignations	Unité	Quantité	P.U	P.T
16	Ciseaux gaucher	U	01		
17	Ciseaux de suture 30cm	U	05		
18	Layette complète	Ens	10		
19	Grosse poussee	U	10		
<b>SOUS-TOTAL H.T SALLE SPECIALISEE DE PUERICULTURE ET GERENTOLOGIE</b>					





## 5. SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE

N° prix	Désignations	Unité	Quantité	P.U	P.T
1	Chariot de ménage	Ens	02		
2	Cuisinière à gaz avec bouteille à gaz pleine	Ens	01		
3	Planche à repasser	l	05		
4	Fer à repasser à sec	l	02		
5	Fer à repasser à vapeur	l	02		
6	Vanque en acier inox	l	04		
7	Ventouse à deux têtes	l	05		
8	Aspirateur	l	01		
9	Paino de cuisson	l	01		
10	Four à micro-onde	l	02		
11	Rice cooker (cuisineur à-riz)	l	01		
12	Centrifugeuse	l	01		
13	Robot mixeur	l	02		
<b>SOUS-TOTAL IIT SALLE D'AMENAGEMENT ET HYGIENE DE MILIEU DE VIE.</b>					





6. ATELIER DE BOULANGERIE PATISSERIE					
N° prix	Descriptions	Unité	Quantité	P.U	P.T
1	Pétrin batteur mélangeur 30 litres	U	05		
2	Refrigerateur électrique	U	01		
3	Chariot à roulettes 2 plateaux	U	02		
4	Four boulangerie	U	01		
5	Laminor	U	02		01
6	Batterie de cuisine	Ens	05		
7	Cuillère inox à manger lot de 6	Ens	10		
8	Service de table 30 pièces	Ens	02		
9	Four pâtisserie et pain	U	01		
10	Machine à glaçons	U	02		
11	Centrifugeuse	U	01		
12	Laveurs désinfecteurs	U	01		
13	Refroidisseur d'eau vertical	U	01		
14	Formeuse à pizza Professionnel	U	02		
15	Diviseuse Bouleuse	U	01		
16	Chariots de cuisson inox	U	01		
17	Pétrin/agitateur/mélangeur	U	02		





6. ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE					
N°	Descriptions	Unité	Quantité	P.U	P.T
18	Repose pâton boulangerie	U	01		
19	Trancheuse à pains	U	25		
20	Armoire réfrigérée 1200 litres	U	01		
21	Balance portée max. 30kg	U	01		
22	Tamis à farine et sucre	U	10		
23	Bol pâtissier en inox 20cm lot de cinq	Ens	05		
24	Bassine en alu épaisseur 3-4mm	U	05		
25	Moules pour gâteaux	U	15		
26	Verres lot de 6	Ens	12		
27	Four micro-onde	U	01		
28	Verres doseurs gradués	U	15		
29	Planche et rouleau	Ens	15		
30	Fontaine filtrante	U	02		
31	Table de travail en inox	U	05		
32	Congélateur électrique	U	01		
<b>SOUS-TOTAL H.T ATELIER BOULANGERIE PATISSERIE</b>					





7. ATELIER DE CHARCUTERIE					
N° prix	Désignations	Unité	Quantité	P. U	P. T
1	Vitrine réfrigérée	U	01		
2	Réfrigérateur électrique	U	01		
3	Cutter -mixer (découpeur - mélangeur)	U	02		
4	Four à convection quatre niveaux	U	02		
5	Chariot à roulettes 2 plateaux	U	02		
6	Balancer électronique	U	02		
7	Couteau boucher	U	15		
8	Couteau boucher 35cm	U	10		
9	Plano de cuisine	U	01		
10	Hachoir à viande électrique	U	02		
11	Hachoir manuel à viande	U	02		
12	Hache à viande	U	10		
13	Table pliante en polyéthylène	U	02		
14	Fumoir	U	01		
15	Barre à dent inox avec console	U	04		
16	Meal cutter (francheuse à viande)	U	01		
17	Fusil diamant à aiguiser	U	10		
<b>SOUS-TOTAL ATELIER CHARCUTERIE</b>					





## 8. ATELIER YAOUTERIE

N° prix	Descriptions	Unité	Quantité	P. U	P. T
1	Cuve refroidisseur	U	01		
2	Yaoutière	U	01		
3	Etuve à Yaourt	U	01		
4	Filtre à lait		01		
5	Sac à lait végétal	U	01		
6	Pasteurisateur	U	01		
7	Opereuse de pots de yaourt	U	01		
8	Pots en plastique	U	50		
SOUS-TOTAL H.T ATELIER YAOUTERIE					
MONTANT TOTAL H.T FILIERES ESF					





## 6.SOUS-DETAIL DES PRIX UNITAIRES





## SOUS-DETAIL DES PRIX UNITAIRES

Le Fournisseur remplira un Sous Détail des Prix pour chaque lot.

### Option N° 1

N°	Désignation	Coût d'achat	Transport	Coût/commande	Frais de livraison	Marge	Prix unitaire HTVA

### Option N° 2

Intitulés	Montants
Départ usine	
Fret	
Assurance	
CAF rendu à Douala	
Droits de douane	
Droits informatiques	
Taxes de débarquement	
Contrôle SGS	
Transit + acronage	
Transport + Intervention	
Autres	
Frais bancaires	
Service après vente	
Enregistrement, montage	
Divers	





Total HTVA

#### 4. Plans

Le présent Dossier d'appel d'offres « *ne comprend aucun plan* ».





## **PARTIE 3-Marché et Formulaires**





## Section VII. Cahier des Clauses Administratives Générales

### Liste des clauses

Dispositions générales	209
Définitions	209
Le Marché	209
Parties et Personnes morales	210
Dates, Essais, Périodes et Achevements	210
Prix du Marché et Paiements	210
Biens et Services connexes	210
Autres définitions	211
Interprétation	211
Communications	213
Droit et langue applicables	213
Ordre de priorité des documents	213
Acte d'engagement	214
Cession	214
Droits d'auteur	214
Renseignements confidentiels	215
Obligations légales	215
Responsabilité conjointe et solidaire	216
Inspection et vérification par la Banque	216
Documents contractuels	216
Fraude et corruption	219
Éligibilité	





Notifications .....	220
Règlement des litiges.....	220
Emendue du Marché.....	221
Livraison.....	221
Responsabilités du Fournisseur.....	221
Prix du Marché.....	221
Modalités de règlement.....	221
Impôts, taxes et droits.....	222
Garantie de bonne exécution.....	222
Sous-traitance.....	222
Spécifications et Normes.....	223
Codes, normes et Plans.....	223
Emballage et documents.....	223
Assurance.....	223
Transport.....	224
Inspections et essais.....	224
Pénalités.....	225
Garantie.....	225
Brevets.....	226
Limite de responsabilité.....	227
Modifications des lois et règlements.....	227
Force Majeure.....	227
Ordres de modification et avenants au marché.....	228
Prorogation des délais.....	229
Résiliation.....	229
Restrictions d'exportation.....	230





## Section VII. Cahier des Clauses Administratives Générales

Nom de l'Acheteur : Le Ministre des Enseignements Secondaires

Nom du Marché : Marché de fourniture, d'installation et la formation des utilisateurs des équipements des filières Economie Sociale en deux lots séparés, du Lycée Technique de Maroua (Lot N°1) et du CETIC de Nsam a Yaoundé (Lot N°2), Lot N°....

Le présent Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG), ainsi que le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) et tous les autres documents dont la liste figure ci-après, constituent un document complet exprimant les droits et obligations des parties.

### I. Dispositions générales

#### I.1 Définitions

Dans les présentes Clauses, y compris les Clauses administratives générales (CCAG) et particulières (CCAP) les mots et expressions ci-après sont réputés avoir la signification indiquée. Les mots se référant à des personnes ou des parties incluent les firmes et toute autre entité légale, sauf lorsque le contexte exige autrement.

#### I.1.1 Le Marché

I.1.1.1 « Marché » signifie l'Acte d'Engagement signé par l'Acheteur et le Fournisseur, la Lettre de Notification, les présentes Clauses Administratives, les Specifications, les Bordereaux de Prix, et tous autres documents, le cas échéant, dont la liste figure dans l'Acte d'Engagement ou la Lettre de Notification.

I.1.1.2 "L'Acte d'Engagement" signifie l'Acte d'Engagement mentionné à la Clause 1.6 (l'Acte d'Engagement).

I.1.1.3 "Lettre de Notification" signifie la lettre de notification d'attribution, signée par l'Acheteur, par laquelle celui-ci accepte formellement l'Offre, y compris tout document annexé reflétant un accord signé entre les deux Parties. En l'absence d'une telle lettre de notification, l'expression "Lettre de Notification" désigne l'Acte d'Engagement et la date d'envoi ou de réception de la Lettre de Notification est réputée être la date de signature de l'Acte d'Engagement.

I.1.1.4 "Le formulaire d'Offre" désigne le document intitulé formulaire d'offre, complété par le Fournisseur et incluant l'offre signée faite à l'Acheteur pour les Biens.

I.1.1.5 Les "Specifications techniques" sont les Specifications incluses dans le Marché et toutes les modifications ou ajouts apportés en accord avec les termes du Marché. Ce document définit les Biens.





- 1.1.1.6 Les "Dessins" sont les dessins relatifs aux Biens inclus dans le Marché et toutes les modifications ou ajouts apportés par (ou au nom de) l'Acheteur en accord avec les termes du Marché.
- 1.1.1.7 Les "Borderaux de Prix" sont les documents intitulés bordereaux de prix, complétés par le Fournisseur et remis avec l'Offre, inclus dans le Marché. Ces documents peuvent comprendre un détail quantitatif estimatif, et des listes de prix.
- 1.1.1.8 "L'Offre" désigne le document intitulé formulaire d'offre accompagné des autres documents que le Fournisseur a remis avec le Formulaire d'Offre et qui sont inclus dans le Marché.
- 1.1.2 **Parties et Personnes morales**
- 1.1.2.1 "Partie" désigne l'Acheteur ou le Fournisseur, selon le contexte.
- 1.1.2.2 « Acheteur » signifie la personne morale désignée comme l'acheteur dans le CCAP et tout successeur légal à cette personne.
- 1.1.2.3 « Fournisseur » signifie la (les) personne(s) morale(s) identifiée comme le fournisseur dans le Formulaire de l'Offre acceptée par l'Acheteur et tous successeurs légaux à cette (ces) personne(s).
- 1.1.2.4 "Sous-traitant" désigne toute personne morale désignée dans le Marché comme sous-traitant ou toute personne morale nommée en tant que sous-traitant pour toute partie des Biens ou Services connexes, et tous successeurs légaux à cette (ces) personne(s).
- 1.1.2.5 La "Banque" désigne l'institution financière, le cas échéant, désignée dans le CCAP.
- 1.1.2.6 "Le Bénéficiaire" désigne la personne, le cas échéant désignée comme le Bénéficiaire dans le CCAP.
- 1.1.3 **Dates, Essais, Périodes et Achèvement**
- 1.1.3.1 La "Date de référence" désigne la date précédente de 28 jours la date limite de remise des offres.
- 1.1.3.2 L'expression « Essai de réception » désigne l'essai ou les essais, le cas échéant, spécifiés dans le Marché, qui sont réalisés en conformité avec les Spécifications préalablement à l'émission du "Certificat de Réception".
- 1.1.3.3 "L'Achèvement" désigne le moment auquel le Fournisseur a rempli ses obligations au titre des Services connexes, en conformité avec les dispositions du Marché.
- 1.1.3.4 "jour" signifie un jour calendaire et "année" signifie 365 jours.
- 1.1.4 **Prix du Marché et Paiements**
- 1.1.4.1 "Prix du Marché" signifie le prix défini à la clause 10 du CCAG (Prix du Marché), y compris toute addition et modification ou de toute déduction au prix, qui pourra être effectuée en vertu du Marché.
- 1.1.5 **Biens et Services connexes**





- 1.1.5.1 "Biens" signifie tous les produits, matières premières, machines et matériels et/ou tous autres matériaux que le Fournisseur est tenu de livrer à l'Acheteur en exécution du Marché.
- 1.1.5.2 « Services Connexes » désigne les services afférents à la fourniture des biens, tels que le transport, l'assurance, l'installation, la mise en service, la formation et l'entretien initial, ainsi que toute obligation analogue assumée par le Fournisseur dans l'exécution du Marché.
- 1.1.6 **Autres définitions**
- 1.1.6.1 "« Pays de l'Acheteur » signifie le pays identifié dans le CCAP.
- 1.1.6.2 "Force Majeure" est définie à la Clause 25 [Force Majeure] du CCAG.
- 1.1.6.3 "Droit applicable" signifie l'ensemble des lois et règlements, statuts, ordonnances et autres réglementations au plan national ou local émis par toute autorité légalement constituée.
- 1.1.6.4 "Garantie de bonne exécution" désigne la garantie (ou les garanties, le cas échéant) désignée à la Clause 13 [Garantie de bonne exécution] du CCAG.
- 1.1.6.5 Le « Site du Projet », le cas échéant, est le lieu défini en tant que tel dans le CCAP.
- 1.1.6.6 "imprévisible" ou "imprévu" qualifie une situation qui ne peut être raisonnablement prévue par un Acheteur expérimenté lors de la Date de référence.
- 1.1.6.7 "Ordre de Modification" est défini à la Clause 26 [Ordres de Modification et Avenants au Marché] du CCAG.
- 1.2 **Interprétation**
- 1.2.1 Dans le Marché, à moins que le contexte n'en décide autrement :
- (a) masculin signifie également féminin et inversement ;
- (b) le singulier inclut le pluriel et le pluriel inclut le singulier.
- (c) toute disposition se référant à un "accord" nécessite un accord par écrit ;
- (d) "écrit" or "par écrit" signifie manuscrit, dactylographie, imprimé ou par voie électronique, et résultant en un document conservé de manière permanente ;
- 1.2.2 Les en-têtes et notes en marge du CCAG ne sauraient faire partie du Marché ou affecter son interprétation.





**1.2.3 Incoterms**

- (a) Sous réserve d'incohérences avec les termes du Marché, la signification d'un terme commercial et les droits et obligations correspondants des parties au Marché sont ceux prescrits par les Termes Commerciaux Internationaux- Incoterms.
- (b) Les Incoterms utilisés seront régis par les règles prescrites dans la dernière édition d'Incoterms spécifiée dans le CCAP et publiée par la Chambre de Commerce Internationale (CCI) à Paris, France.

**1.2.4 Intégralité des conventions**

Le Marché représente la totalité des dispositions contractuelles sur lesquelles se sont accordés l'Acheteur et le Fournisseur relativement à son objet, et il remplace toutes communications, négociations et accords (écrits comme oraux) conclus entre les Parties relativement à son objet avant la date du Marché.

**1.2.5 Avenants**

Les avenants et autres modifications au marché ne pourront entrer en vigueur que s'ils sont faits par écrit, datés, s'ils se réfèrent expressément au Marché et sont signés par un représentant dûment autorisé de chacune des Parties au Marché.

**1.2.6 Absence de renonciation**

- a) Sous réserve des dispositions de la clause 1.2.5(b) du CCAG ci-dessous, aucune relâche, abstention, retard ou indulgence de l'une des Parties pour faire appliquer l'un quelconque des termes et conditions du Marché ou le fait que l'une des Parties accorde un délai supplémentaire à l'autre, ne saurait préjuger des droits dévolus à cette Partie par le Marché, ni de les affecter ou de les restreindre ; de même, la renonciation de l'une des Parties à demander réparation pour toute infraction au Marché ne saurait valoir renonciation à toute demande de réparation pour infraction ultérieure ou persistante du Marché.
- b) Toute renonciation aux droits, pouvoirs ou recours d'une Partie en vertu du Marché devra être effectuée par écrit, être datée et signée par un représentant autorisé de la Partie accordant cette renonciation, et préciser le droit faisant l'objet de cette renonciation et la portée de cette renonciation.

**1.2.7 Divisibilité**

Si une quelconque disposition ou condition du Marché est *interdit* ou rendue invalide ou inapplicable, cette interdiction, invalidité ou inapplicabilité ne saurait affecter la validité ou le caractère exécutoire des autres clauses et conditions du Marché.





- 1.2.8 "Pays éligibles" désigne les pays et territoires éligibles tels que définis dans les *Directives pour l'acquisition des Biens et Travaux*, et dont la liste est précisée à la Section V. Pays Éligibles
- 1.3 **Communications**
- 1.3.1 Lorsque les présentes Clauses administratives mentionnent l'attribution ou l'émission d'une approbation, d'un certificat, d'un consentement, d'une décision, d'une notification, d'une demande ou d'une mainlevée, ces communications doivent être effectuées de la manière suivante
- (a) par écrit et remises en main propre (contre reçu), par la poste, courrier spécial; transfert électronique de données tel que prévu dans le CCAP; et
  - (b) remise, adressée ou transmise à l'adresse de la Partie concernée inscrite dans le CCAP. Cependant:
    - (i) si le récipiendaire notifie à l'autre Partie un changement d'adresse, la communication sera effectuée à la nouvelle adresse; et
    - (ii) si le récipiendaire ne stipule pas différemment lorsqu'il présente une demande d'approbation ou un consentement, la réponse de l'autre Partie pourra être effectuée à l'adresse de laquelle ladite demande a été émise.
- 1.3.2 Une approbation, un certificat, un consentement ou une décision ne seront pas laissées sans réponse ni différées sans motif valable. Lorsque qu'un certificat est émis par une Partie, celle-ci en adressera copie à l'autre Partie
- 1.4 **Droit et langue applicables**
- 1.4.1 Le Marché est régi et interprété conformément au droit du pays ou autre juridiction indiqué dans le CCAP.
- La langue du Marché sera celle stipulée dans le CCAP.
- La langue utilisée pour les communications sera celle stipulée dans le CCAP. Si aucune langue n'est stipulée à cet effet, la langue de communication sera la langue du Marché.
- 1.4.2 Les documents complémentaires et les imprimés faisant partie du Marché pourront être rédigés dans une autre langue, à condition d'être accompagnés d'une traduction exacte dans la langue spécifiée. Dans ce cas, aux fins d'interprétation du Marché, cette traduction fera foi.
- Le Fournisseur assumera tous les coûts de traduction dans la langue du Marché et tous les risques relatifs à l'exactitude de cette traduction pour tous les documents fournis par le Fournisseur.
- 1.5 **Ordre de priorité des documents**





- 1.5.1 Les documents qui forment le Marché sont mutuellement complémentaires. Aux fins d'interprétation, l'ordre de priorité suivant sera appliqué:
- (a) L'Acte d'engagement (le cas échéant),
  - (b) La Lettre de Notification,
  - (c) L'Offre,
  - (d) Le CCAP,
  - (e) Le CCAO,
  - (f) Les Spécifications techniques,
  - (g) Les Dessins et plan
  - (h) Les Bordereaux de Prix et tous autres documents faisant partie du Marché.

En cas d'ambiguïté ou de contradiction dans les documents, l'Acheteur émettra toute clarification ou instruction, qui seraient nécessaires.

1.6 **Acte d'engagement**

- 1.6.1 Les Parties signeront un Acte d'engagement dans un délai de 28 jours après que le Fournisseur aura reçu la Lettre de Notification, sauf disposition contraire dans le CCAP. L'Acte d'engagement sera conforme au formulaire de la Section IX, Formulaires du Marché. Le coût de tous droits de timbre et droits similaires, le cas échéant, imposés en application du droit applicable en relation avec la signature de l'Acte d'engagement seront à la charge de l'Acheteur.

1.7 **Cession**

- 1.7.1 Ni l'Acheteur ni le Fournisseur ne cédera, en totalité ou en partie, ses obligations contractuelles au titre du Marché. Cependant l'une ou l'autre des Parties peut:
- (a) céder tout ou partie des obligations avec l'accord préalable de l'autre Partie, à la seule discrétion de cette Partie et
  - (b) en tant que sûreté au bénéfice d'une banque ou d'une institution financière, céder ses droits aux paiements dus ou à devoir au titre du Marché.

1.8 **Droits d'auteur**

- 1.8.1 Les droits d'auteur de tous les dessins, documents et autres pièces contenant des données et des renseignements fournis à l'Acheteur par le Fournisseur demeureront la propriété du Fournisseur ou, s'ils sont fournis directement à l'Acheteur ou par l'intermédiaire du Fournisseur par une tierce partie, y compris par des fournisseurs de matériaux, les droits d'auteur desdits matériaux demeureront la propriété de ladite tierce partie.

1.9 **Utilisation par le Fournisseur des documents de l'Acheteur**





1.9.1 L'Acheteur conserve les droits d'auteurs et autres droits de propriété intellectuelle sur les Spécifications, Dessins et autre documents produits par (ou pour le compte de) l'Acheteur. Le Fournisseur a le droit, à ses frais, de copier, utiliser ou obtenir communication de ces documents pour les besoins du Marché. Le Fournisseur ne peut communiquer à une tierce partie de tels documents, qu'après avoir obtenu le consentement de l'Acheteur, sauf dans la limite nécessaire aux besoins du Marché.

#### 1.10 Renseignements confidentiels

1.10.1 Les personnels de l'Acheteur et du Fournisseur divulgueront de telles informations confidentielles dans la mesure où cela est raisonnablement nécessaire afin de vérifier que le Fournisseur se conforme aux termes du Marché et permettre son exécution, respecteront le caractère confidentiel de tout document, donnée ou autre renseignement fourni directement ou indirectement par l'autre partie à l'Accord au titre du Marché, et ne les divulgueront pas sans le consentement écrit de l'autre partie, que ces renseignements aient été fournis avant, pendant ou après l'exécution ou la résiliation du Marché.

L'Acheteur et le Fournisseur respecteront le caractère confidentiel des détails du Marché sous réserves de leurs obligations contractuelles respectives et des obligations résultant du droit applicable. Ils ne publieront ni ne divulgueront des données concernant les Biens préparées par l'autre Partie sans l'accord préalable de ladite Partie. Cependant, Le Fournisseur pourra divulguer toute information qui est disponible au public, ou toute information nécessaire pour justifier ses qualifications aux fins de concourir pour d'autres projets.

1.10.2 Nonobstant les dispositions ci-dessus, le Fournisseur pourra donner à son(ses) sous-traitant(s) tout document, donnée et autre information qu'il recevra de l'Acheteur dans la mesure nécessaire pour permettre au(x) sous-traitant(s) d'effectuer son travail conformément au Marché, auquel cas le Fournisseur demandera audit sous-traitant de prendre un engagement de confidentialité analogue à l'engagement imposé au Fournisseur en vertu de la présente clause.

#### 1.11 Obligations légales

1.11.1 Dans le cadre de ses obligations contractuelles, le Fournisseur doit se conformer au Droit applicable.

1.11.2 Sauf dispositions contraires dans le CCAP

(a) L'Acheteur devra obtenir, à ses frais, tous les permis, autorisations et/ou licences auprès de toutes les autorités locales, régionales ou nationales ou de toute autorité publique du pays de l'Acheteur (i) qu'il lui incombe d'obtenir en son nom propre, (ii) pour pouvoir assurer l'exécution du Marché, y compris ceux nécessaires au Fournisseur et à l'Acheteur aux fins de leurs obligations contractuelles respectives.





- (b) le Fournisseur devra obtenir, à ses frais, tous les permis, autorisations et/ou licences auprès de toutes les autorités locales, régionales ou nationales ou de toute autorité publique du pays de l'Acheteur qu'il lui incombe d'obtenir en son nom propre pour pouvoir assurer l'exécution du Marché, y compris notamment, mais non exclusivement, les visas requis pour son personnel et celui des Sous-traitants; et les autorisations d'importation pour tout son équipement. Il devra acquiescer les autres permis, autorisations et licences dont la responsabilité n'incombe pas à l'Acheteur, conformément aux dispositions de la Clause 1.11.2(a) du CCAG, et qui sont nécessaires à l'exécution du Marché. Le Fournisseur devra indemniser et dédommager l'Acheteur contre et de toutes les responsabilités, dommages et intérêts, pertes et dépenses de toute nature survenant ou résultant d'une infraction au droit par l'Acheteur et ses personnels, y compris les Sous-traitants et leurs personnels, sous réserves des dispositions de la clause 1.11.1 du CCAG.

### 1.12 Responsabilité conjointe et solidaire

- 1.12.1 Si le Fournisseur est un groupement d'entreprises, un consortium ou une association (G.E.C.A) de deux ou plusieurs entreprises, ces entreprises seront conjointement et solidairement tenues envers l'Acheteur de respecter les dispositions du Marché, sauf disposition contraire du CCAP, et devront désigner une de ces entreprises pour agir en qualité de mandataire commun avec pouvoir d'engager le G.E.C.A. La composition ou la constitution du G.E.C.A ne pourra être modifiée sans le consentement préalable de l'Acheteur.

### 1.13 Inspection et vérification par la Banque

- 1.13.1 Le Fournisseur permettra à la Banque et/ou à toute personne désignée par la Banque, d'inspecter le Site et/ou les documents et pièces comptables relatifs à l'exécution du Marché et de les faire vérifier par des auditeurs désignés par la Banque, si celle-ci le demande.

- 1.13.2 Le Fournisseur conservera tous les documents et pièces comptables relatifs au Marché durant une période de trois (3) années suivant la livraison des Biens. Le Fournisseur devra remettre tout document nécessaire à une investigation consécutive à une allégation de fraude, collusion, coercition, corruption ou obstruction et exiger de ses employés ou agents ayant connaissance du Marché de répondre à toute question provenant de la Banque.

## 2 Documents contractuels

- 2.1 Sous réserve de l'ordre de préséance indiqué dans l'Acte d'engagement, tous les documents constituant le Marché (et toutes les parties desdits documents) sont corrélatifs, complémentaires et s'expliquent les uns les autres. Le Marché est lu comme formant un tout.

## 3 Fraude et corruption





3.1 La Banque a pour principe, dans le cadre des marchés qu'elle finance, de demander aux Bénéficiaires (y compris les bénéficiaires de ses financements) ainsi qu'aux soumissionnaires et leurs agents (déclarés ou non), sous-traitants, sous-consultants, prestataires de services ou fournisseurs ainsi que leur personnel, d'observer, lors de la passation et de l'exécution de ces marchés, les normes d'éthique les plus élevées<sup>1</sup>. En vertu de ce principe, la Banque :

(a) aux fins d'application de la présente disposition, définit comme suit les termes suivants :

(i) est coupable de « corruption » quiconque offre, donne, sollicite ou accepte, directement ou indirectement, quelque chose de valeur en vue d'influencer indûment l'action d'une autre partie<sup>2</sup>;

(ii) se livre à des « manœuvres frauduleuses » quiconque agit ou s'abstient d'agir, ou dénature des faits, induit en erreur délibérément ou par imprudence ou cherche à induire en erreur une partie afin d'en tirer un avantage financier ou autre, ou de se soustraire à une obligation<sup>3</sup>;

(iii) se livre à des « manœuvres collusoires » des parties<sup>4</sup> qui s'entendent afin d'atteindre un objectif illicite, notamment en influençant indûment les actions d'autres parties ;

(iv) se livre à des « manœuvres coercitives » quiconque nuit ou porte préjudice, ou menace de nuire ou de porter préjudice directement ou indirectement à une partie ou à ses biens en vue d'influencer indûment les actions de ladite personne<sup>5</sup> ;

(v) se livre à des « manœuvres obstructives »

(v.1) quiconque détruit, falsifie, altère ou dissimule délibérément des éléments de preuve sur lesquels se fonde une enquête ou de faire des fausses déclarations aux enquêteurs afin d'entraver une enquête de la Banque sur des accusations liées à des faits de corruption, de fraude, de coercition ou de collusion ; et/ou bien menace, harcèle ou intimide une personne dans le but de l'empêcher de révéler des informations relatives à cette enquête ou de l'empêcher de poursuivre l'enquête ou

(v.2) celui qui entrave délibérément l'exercice par la Banque de son droit d'examen et de vérification tel que prévu à la clause 13 [Inspection et vérification par la Banque].

<sup>1</sup>Dans ce contexte, est interdite toute action menée en vue d'influencer le processus de sélection ou l'exécution d'un contrat pour en tirer un avantage indû.

<sup>2</sup>Aux fins du présent article, « une autre partie » désigne tout agent public agissant dans le cadre du processus de sélection ou de l'exécution d'un marché. Dans ce contexte, le terme « agent public » s'applique aux membres du personnel de la Banque et aux employés des autres organisations privées ou publiques les destinataires de prestations de marché.





(b) rejettera la proposition d'attribution du marché si elle établit que le soumissionnaire auquel il est recommandé d'attribuer le marché ou un des membres de son personnel ou ses agents, sous-consultants, sous-traitants, prestataires de services, fournisseurs et/ou leurs employés, est coupable, directement ou indirectement, de corruption ou s'est livré à des manœuvres frauduleuses, collusoires, coercitives ou obstructives en vue de l'obtention de ce marché ;

(c) déclarera la passation du marché non conforme et annulera la fraction du financement allouée à un marché si elle détermine, à un moment quelconque, que les représentants de le Bénéficiaire ou d'un bénéficiaire des produits du financement s'est livré à la corruption ou à des manœuvres frauduleuses, collusoires, coercitives ou obstructives pendant la procédure de passation du marché ou l'exécution du marché sans que le Bénéficiaire ait pris, en temps voulu et à la satisfaction de la Banque, les mesures nécessaires pour remédier à cette situation, y compris en manquant à son devoir d'informer la Banque en temps utile lorsqu'ils ont eu connaissance desdites pratiques ;

(d) sanctionnera une entreprise ou un fournisseur, à tout moment, conformément aux procédures de sanctions en vigueur de la Banque<sup>11</sup>, y compris en le/la déclarant publiquement, soit indéfiniment soit pour une période déterminée, exclu (i) de tout processus d'attribution des contrats financés par la banque, et (ii) de toute possibilité d'être retenu<sup>12</sup> comme sous-traitant, fournisseur, ou prestataire de services d'une entreprise qui est par ailleurs susceptible de se voir attribuer un marché financé par la Banque ; et

<sup>10</sup> Aux fins du présent article, le terme « partie » désigne un agent public, les termes « avantage » et « obligation » ont trait au processus de passation ou à l'exécution du marché, et « agit ou s'abstient d'agir » fait référence à tout acte ou omission visant à influencer le processus de passation ou l'exécution du marché.

<sup>11</sup> Aux fins du présent article, le terme « partie » fait référence aux personnes participant au processus d'acquisition (y compris les agents publics) qui entreprennent soit à titre personnel ou par l'intermédiaire d'une autre personne ou entité ne participant pas au processus d'acquisition ou d'attribution de souder une procédure compétitive ou d'établir les présents contrats à des niveaux artificiels et non concurrentiels ou qui entretiennent une relation de concurrence permettant d'avoir accès aux prix des autres soumissions ou des autres conditions du marché.

<sup>12</sup> Aux fins du présent article, le terme « partie » désigne une personne participant au processus de passation de marché ou à l'exécution du marché.

<sup>13</sup> Une entreprise ou un financement peut être exclu de tout processus d'attribution d'un contrat financé par la Banque à la suite (telle que conclues) des procédures de sanctions de la Banque, y compris, entre autres, la sanction civile convenues avec les autres institutions financières internationales, y compris les Banques de développement multilatérales, ou selon toute décision qui sera prise par ailleurs par la Banque, et en application de la Pratique de base en place d'un processus de sanction au sein du Groupe de la Banque islamique de développement, et (ii) si une suspension temporaire ou suspension temporaire à titre conservatoire devrais dans le cadre d'une procédure de sanction en cours.

<sup>14</sup> Un sous-traitant, consultant, fabricant, fournisseur ou prestataire de services (y compris les sous-traitants) sont utilisés en fonction des dossiers d'appel d'offres désigné est une personne ou entité qui a été soit introduite par le soumissionnaire lors du processus de pré-qualification ou dans son offre, qui a été soit apporte une expérience et un savoir-faire spécifiques et exacts permettant au soumissionnaire de respecter l'exigence de qualification pour l'offre concernée ou a été désigné par le Bénéficiaire.





(e) pourra exiger que le dossier d'appel d'offres et les marchés financés par la Banque contiennent une clause demandant aux soumissionnaires et à leurs agents, membres du personnel, sous-consultants, sous-traitants, prestataires de services ou fournisseurs, d'autoriser la Banque à examiner tous leurs comptes, registres et autres documents relatifs à la soumission des offres et à l'exécution du marché, et à les soumettre pour vérification à des auditeurs désignés par la Banque.

#### 4. **Eligibilité**

4.1 Le Fournisseur et ses sous-traitants doivent avoir la nationalité d'un pays membre tel que défini dans les *Directives pour l'Acquisition des Biens et Travaux* et tel que défini à la Section V. Pays éligibles. Un Fournisseur ou sous-traitants sera réputé avoir la nationalité d'un pays membre donné s'il en est ressortissant ou s'il y est constitué en société, fondée et enregistrée dans ce pays membre et fonctionnant conformément aux dispositions légales de ce pays.

4.2 Tous les Biens et Services connexes faisant l'objet du présent marché et financés par la Banque devront provenir de pays éligibles. Aux fins de la présente clause, le terme « pays d'origine » désigne le pays où les Biens sont extraits, poussent, sont cultivés, produits, fabriqués ou transformés ; ou bien le pays où un processus de fabrication, de transformation ou d'assemblage de composants importants et intégrés aboutit à l'obtention d'un article commercialisable dont les caractéristiques de base sont substantiellement différentes de celles de ses composants importés. Les conditions d'éligibilité sont définies dans les *Directives pour l'Acquisition de Biens et Travaux* de la Banque.

#### 5. **Notifications**

5.1 Toute notification envoyée à l'une des Parties par l'autre Partie en vertu du Marché doit être adressée par écrit à l'adresse spécifiée dans le CCAP. L'expression « par écrit » signifie transmise par voie écrite avec accusé de réception.

5.2 Une notification prend effet à la date à laquelle elle est remise ou à sa date d'entrée en vigueur, la seconde de ces dates à échoir étant retenue.

#### 6. **Règlement des litiges**

6.1 L'Acheteur et le Fournisseur feront tout leur possible pour régler à l'amiable, par voie de négociation directe et informelle, tout désaccord ou litige entre eux ou en rapport avec le Marché.



6.2 Si, à l'issue d'un délai de vingt-huit (28) jours, les Parties n'ont pas réussi à résoudre leur litige ou désaccord grâce à cette consultation mutuelle, l'Acheteur ou le Fournisseur, peut notifier l'autre partie de son intention de recourir à la procédure d'arbitrage, comme prévu ci-après, en ce qui concerne le sujet objet du litige. Aucun arbitrage relatif à ce sujet ne peut être initié sans cette notification. Tout litige ou désaccord au sujet duquel une notification d'initier une procédure d'arbitrage a été donnée conformément à cette Clause, sera finalement résolu par arbitrage. La procédure d'arbitrage sera conduite conformément aux règles de la procédure spécifiée dans le CCAP.

6.3 Nonobstant toute référence à l'arbitrage:

- a) les parties continueront de réaliser leurs obligations contractuelles respectives, à moins qu'elles n'en décident autrement d'un commun accord, et
- b) l'Acheteur paiera au Fournisseur toute dépense qui lui sera due.

## 7. Entendue du Marché

7.1 Les Biens et Services connexes afférents à ce Marché sont ceux qui figurent à la Section VI, Bordereau des quantités, Calendrier de livraison, et Spécifications techniques.

## 8. Livraison

8.1 En vertu de la clause 27.1 du CCAG, la livraison des Biens et l'achèvement des Services connexes seront effectués conformément au calendrier de livraison et d'achèvement figurant dans la Section VI Exigences de l'Acheteur. Le CCAP fixe les détails relatifs à l'expédition et indiquera les autres pièces et documents à présenter par le Fournisseur. Les documents ci-dessus sont à recevoir par l'Acheteur avant l'arrivée des Biens et, s'ils ne sont pas reçus, le Fournisseur sera responsable de toute dépense en résultant.

## 9. Responsabilités du Fournisseur

9.1 Le Fournisseur fournira toutes les Biens et Services connexes compris dans l'objet du Marché en application de la clause 7 du CCAG et du calendrier de livraison et d'achèvement, conformément à la clause 8 du CCAG.

## 10. Prix du Marché

10.1 Le Prix du Marché sera fixe durant l'exécution du Marché sauf stipulation contraire dans le CCAP.

## 11. Modalités de règlement

11.1 Le prix du Marché sera réglé conformément aux dispositions du CCAP.



- 11.2 Le Fournisseur présentera sa demande de règlement par écrit à l'Acheteur, accompagnée des factures décrivant, de façon appropriée, les biens livrés et les services concrets rendus, et des documents et pièces présentés conformément à la clause 8 du CCAP, et après avoir satisfait à toutes les obligations spécifiées dans le Marché.
- 11.3 Les règlements dus au Fournisseur seront effectués sans délai par l'Acheteur, et au plus tard dans les soixante (60) jours suivant la présentation de la facture ou la demande de règlement par le Fournisseur, et après son acceptation par l'Acheteur.
- 11.4 La (ou les) monnaie(s) dans laquelle (ou lesquelles) les règlements seront effectués au Fournisseur au titre du Marché sera (ont) celle(s) dans laquelle (ou lesquelles) le prix de l'offre est indiqué.
- 11.5 Dans l'éventualité où l'Acheteur n'effectuerait pas un paiement dû à sa date d'exigibilité ou dans le délai indiqué au CCAP, l'Acheteur sera tenu de payer au Fournisseur des intérêts sur le montant du paiement en retard, au(x) taux spécifié(s) dans le CCAP pour toute la période de retard jusqu'au paiement intégral du prix, que ce soit avant ou à la suite d'un jugement ou une sentence arbitrale.
12. **Impôts, taxes et droits**
- 12.1 Pour les Biens provenant d'un pays autre que le pays de l'Acheteur, le Fournisseur sera entièrement responsable de tous les impôts, droits de timbre, patente et taxes dus à l'extérieur du pays de l'Acheteur.
- 12.2 Pour les Biens provenant du pays de l'Acheteur, le Fournisseur sera entièrement responsable de tous les impôts, droits, patentes, etc., à payer jusqu'au moment de la livraison à l'Acheteur des Fournitures faisant l'objet du marché.
- 12.3 Si le Fournisseur peut prétendre à des exemptions, réductions, abattements ou privilèges en matière fiscale dans le pays de l'Acheteur, l'Acheteur fera tout son possible pour permettre au Fournisseur d'en bénéficier jusqu'à concurrence du maximum autorisé.
13. **Garantie de bonne exécution**
- 13.1 Si une telle garantie est exigée dans le CCAP, dans les vingt-huit (28) jours suivant réception de l'avis d'attribution du Marché, le Fournisseur fournira une garantie au titre de la bonne exécution du Marché, pour le montant spécifié dans le CCAP.
- L'Acheteur libérera et retournera au Fournisseur la garantie de bonne exécution au plus tard vingt-huit (28) jours après la date d'achèvement des obligations incombant au Fournisseur au titre de la réalisation du Marché, y compris les obligations de garantie technique, sauf disposition contraire du CCAP.



- 13.2 Si une telle garantie est exigée en conformité avec la clause 13.1 du CCAG, la garantie de bonne exécution sera libellée dans la monnaie du Marché ou en une monnaie librement convertible acceptable à l'Acheteur, et présentée sous l'une des formes stipulées par l'Acheteur dans la Section IX, Formulaire du Marché ou sous toute autre forme acceptable à l'Acheteur.
- 13.3 La garantie de bonne exécution sera réglée à l'acheteur en dédommagement de toute perte résultant de l'incapacité du Fournisseur à s'acquitter de toutes ses obligations au titre du Marché.
- 13.4 L'acheteur libérera et retournera au Fournisseur la garantie de bonne exécution au plus tard vingt-huit (28) jours après la date d'achèvement des obligations incombant au Fournisseur au titre de la réalisation du Marché, y compris les obligations de garantie, sauf disposition contraire du CCAG.
14. **Sous-traitance**
- 14.1 Le Fournisseur notifiera par écrit à l'acheteur tous les contrats de sous-traitance intrusés dans le cadre du Marché s'il ne l'a déjà fait dans son offre. Cette notification, fournie dans l'offre ou ultérieurement, ne dégagera pas la responsabilité du Fournisseur, et ne le libérera d'aucune des obligations qui lui incombent du fait du Marché.
- 14.2 Les contrats de sous-traitance se conformeront aux dispositions des clauses 3 et 4 du CCAG.
15. **Spécifications et Normes**
- 15.1 Le Fournisseur fournira toutes les Biens et Services concrets en conformité avec les exigences techniques figurant dans la Section VI, Spécifications techniques.
- 15.2 Le Fournisseur pourra décliner sa responsabilité pour toute étude de conception, donnée, plan, spécification ou autre document, ou toute modification de ces éléments, qui aura été fourni ou conçu par l'acheteur ou en son nom, en donnant à l'acheteur une notification indiquant qu'il décline sa responsabilité.
- Codes, normes et Plans**
- 15.3 Lorsque le Marché se référera aux codes et normes selon lesquels il sera exécuté, l'édition ou la version révisée desdits codes et normes sera celle spécifiée dans la Section VI, Spécifications techniques. Durant l'exécution du Marché, les changements apportés auxdits codes et normes ne seront appliqués qu'après l'approbation de l'acheteur et seront traités conformément à la clause 26 du CCAG.
16. **Emballage et documents**



- 16.1 Le Fournisseur emballera les Fournitures de la manière requise pour qu'elles ne subissent pas de dommages ou de détérioration durant le transport vers leur destination finale, conformément aux dispositions du Marché. Pendant le transport, l'emballage sera suffisant pour résister en toutes circonstances à des manipulations brutales et à des températures extrêmes, au sel et aux précipitations, et à l'entreposage à ciel ouvert. Les dimensions et le poids des caisses tiendront compte, chaque fois que nécessaire, du fait que la destination finale des fournitures est éloignée et de l'absence éventuelle, à toutes les étapes du transport, de matériel de manutention lourd.
- 16.2 L'emballage, le marquage, l'étiquetage et la documentation à l'intérieur et à l'extérieur des caisses seront strictement conformes aux dispositions précisées dans le Marché ainsi qu'aux instructions ultérieures, le cas échéant, en application du CCAP, et à toutes autres instructions données par l'Acheteur.
17. **Assurance**
- 17.1 Sauf indication contraire du CCAP, les Fournitures livrées en exécution du Marché seront entièrement assurées en monnaie librement convertible d'un pays éligible contre toute perte ou dommage découlant de leur fabrication ou acquisition, de leur transport, leur entreposage et leur livraison conformément aux Incoterms en vigueur ou de la manière spécifiée dans le CCAP.
18. **Transport**
- 18.1 Sauf indication contraire du CCAP, la responsabilité du transport des Fournitures est assumée par la partie spécifiée dans les Incoterms indiqués.
19. **Inspections et essais**
- 19.1 Le Fournisseur effectue à ses frais et à titre gratuit pour l'Acheteur tous les essais et/ou les inspections afférents aux Biens et aux services connexes stipulés au CCAP.
- 19.2 Les inspections et les essais pourront être réalisés dans les locaux du Fournisseur ou de son sous-traitant, au point de livraison et/ou au lieu de destination finale des Biens ou en un lieu quelconque du pays de l'Acheteur visé dans le CCAP. Sous réserve de la clause 19.3 du CCAP, si les essais et/ou les inspections ont lieu dans les locaux du Fournisseur ou de son sous-traitant, toutes les facilités et l'assistance raisonnables, y compris l'accès aux plans et aux chiffres de production, seront fournies aux inspecteurs, sans frais pour l'Acheteur.
- 19.3 L'Acheteur ou son représentant autorisé aura le droit d'assister aux essais et/ou aux inspections visées dans la clause 19.2 du CCAP, étant entendu que l'Acheteur supportera la totalité des frais et dépenses engagés à cet effet, y compris, mais pas exclusivement, tous les frais de déplacement, de subsistance et d'hébergement.



- 19.4. Aussitôt que le Fournisseur sera prêt à effectuer lesdits essais et inspections, il en avisera l'Acheteur avec un préavis raisonnable, en indiquant le lieu et la date desdits essais et inspections. Le Fournisseur se procurera auprès de toute tierce partie ou de tout fabricant intéressé toute autorisation ou consentement nécessaire pour permettre à l'Acheteur ou à son représentant autorisé d'assister aux essais et/ou à l'inspection.
- 19.5. L'Acheteur pourra demander au Fournisseur d'effectuer des essais et/ou des inspections non stipulées dans le Marché mais jugées nécessaires pour vérifier que les caractéristiques et le fonctionnement des Biens sont conformes aux spécifications techniques, aux codes et aux normes prévus dans le Marché, étant entendu que le coût raisonnable pour le Fournisseur desdits essais et/ou inspections supplémentaires sera ajouté au prix du Marché. De plus, si lesdits essais et/ou inspections font obstacle à la poursuite de la fabrication et/ou empêchent le Fournisseur de s'acquitter de ses autres obligations afférentes au Marché, il en sera dûment tenu compte dans les dates de livraison et les dates d'achèvement et en ce qui concerne le respect des autres obligations ainsi affectées.
- 19.6. Le Fournisseur fournira à l'Acheteur un rapport présentant les résultats des essais et/ou inspections ainsi effectuées.
- 19.7. L'Acheteur pourra refuser tout ou partie des Biens qui se seront révélés défectueuses ou qui ne sont pas conformes aux spécifications. Le Fournisseur apportera les rectifications nécessaires à tout ou partie des Biens refusés ou les remplacera ou il y apportera les modifications nécessaires pour qu'elles soient conformes aux spécifications, cela sans frais pour l'Acheteur, et il renouvellera les essais et/ou l'inspection, sans frais pour l'Acheteur, après en avoir donné notification conformément à la clause 19.4 du CCAG.
- 19.8. Le Fournisseur convient que ni la réalisation d'un essai et/ou d'une inspection de tout ou partie des Biens, ni la présence de l'Acheteur ou de son représentant autorisé à un essai et/ou à une inspection effectuée sur tout ou partie des Biens, ni la remise d'un rapport en application de la clause 19.6 du CCAG, ne dispense le Fournisseur de donner toutes garanties ou de s'acquitter des autres obligations stipulées dans le Marché.
20. **Pénalités**
- 20.1. Sous réserve des dispositions de la clause 19 du CCAG, si le Fournisseur ne livre pas l'une quelconque ou l'ensemble des Fournitures ou ne rend pas les Services prévus dans les délais spécifiés dans le Marché, l'Acheteur, sans préjudice des autres recours qu'il détient au titre du Marché, pourra déduire du prix du Marché, à titre de pénalités, une somme équivalant au pourcentage stipulé dans le CCAP applicable au prix livraison des Fournitures livrées en retard ou des Services connexes non réalisés, pour chaque semaine ou fraction de semaine de retard, jusqu'à la livraison ou la prestation effective, à concurrence d'un montant maximum correspondant au pourcentage du prix du Marché indiqué dans le CCAP. Une fois ce maximum atteint, l'Acheteur pourra résilier le Marché en application de la clause 28 du CCAG.



**21. Garantie**

- 21.1 Le Fournisseur garantit que les Fournitures sont neuves et n'ont jamais été utilisées, qu'elles sont du modèle le plus récent ou courant, et qu'elles comportent toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériaux, sauf disposition contraire du Marché.
- 21.2 Sous réserve de la clause 15.2 du CCAG, le Fournisseur garantit en outre que les Biens seront exempts de tous défauts liés à une action ou à une omission du Fournisseur ou liés à un défaut de conception, de matériaux et de fabrication, de nature à empêcher leur utilisation normale dans les conditions particulières du pays de destination finale.
- 21.3 Sauf disposition contraire du CCAP, la garantie demeurera valable douze (12) mois après la livraison de tout ou partie des Biens, le cas échéant, à leur destination finale indiquée au CCAP, telle que précisée dans le Marché ou dix-huit (18) mois après la date d'expédition à partir du port ou du lieu de chargement dans le pays d'origine ; la période qui se termine le plus tôt étant retenue aux fins de la présente clause.
- 21.4 L'Acheteur notifiera toute réclamation au Fournisseur, dans les meilleurs délais après constatation des défauts, en indiquant la nature desdits défauts et en fournissant les preuves disponibles. L'Acheteur donnera au Fournisseur la possibilité raisonnable d'inspecter lesdits défauts.
- 21.5 À la réception d'une telle réclamation, le Fournisseur réparera ou remplacera rapidement, dans les délais prévus à cet effet au CCAP, les fournitures ou les pièces défectueuses, sans frais pour l'Acheteur.
- 21.6 Si le Fournisseur, après en avoir été notifié, ne remédie pas au défaut dans les délais prescrits par le CCAP, l'Acheteur peut entreprendre, dans un délai raisonnable, aux risques et aux frais du Fournisseur, toute action de recours nécessaire, sans préjudice des autres recours dont l'Acheteur dispose envers le Fournisseur en application du Marché.

**22.****Brevets**

22.1 A condition que l'Acheteur se conforme à la clause 22.2 du CCAG, le Fournisseur indemnifiera et garantira l'Acheteur, ses employés et ses administrateurs, contre toute poursuite judiciaire, action ou poursuite administrative, dommage, réclamation, perte, pénalité et frais de toute nature, y compris les frais d'avocat, pouvant être intentée ou incombant à l'Acheteur par suite d'une violation réelle ou présumée de tout brevet, modèle d'utilité, modèle déposé, marque de fabrique, droits d'auteur ou droits de propriété intellectuelle enregistrés ou en vigueur à la date du Marché, en raison de :

- a) l'installation des Biens par le Fournisseur ou l'utilisation des Biens dans le pays où se trouve le site ; et
- b) la vente dans tout pays des biens produits au moyen des Biens.

Cette obligation d'indemnisation ne couvrira aucune utilisation des Biens ou d'une partie des Biens à des fins autres que celles indiquées dans le Marché ou pouvant en être raisonnablement déduites, et qu'elle ne couvrira aucune violation qui serait due à l'utilisation des Biens ou d'une partie des Biens ou des biens produits au moyen des Biens, en association ou en combinaison avec tout autre équipement, toute installation ou tous matériaux non fournis par le Fournisseur, conformément au Marché.

22.2 Dans le cas où une procédure serait intentée ou une réclamation dirigée contre l'Acheteur dans le contexte de la clause 22.1 du CCAG, l'Acheteur en avisera le Fournisseur sans délai, en lui adressant une notification à cet effet, et le Fournisseur pourra, à ses propres frais et au nom de l'Acheteur, mener ladite procédure ou le règlement de cette réclamation, et de toutes négociations en vue de régler ladite procédure ou réclamation.

22.3 Si le Fournisseur omet de notifier à l'Acheteur, dans les vingt-huit (28) jours suivant la réception de la notification, qu'il entend mener ladite procédure ou réclamation, l'Acheteur sera libre de le faire en son propre nom.

22.4 L'Acheteur devra, si le Fournisseur le lui demande, donner au Fournisseur toute l'assistance disponible pour assurer la conduite de la procédure ou le règlement de la réclamation, auquel cas le Fournisseur remboursera à l'Acheteur tous les frais raisonnables qu'il aura assumés à cet effet.

22.5 L'Acheteur indemnifiera et garantira le Fournisseur, ses employés, ses administrateurs et ses sous-traitants, contre toute poursuite judiciaire, action ou poursuite administrative, dommage, réclamation, perte, pénalité et frais de toute nature, y compris les frais d'avocat, pouvant être intentée ou incombant au Fournisseur par suite d'une violation réelle ou présumée de tout brevet, modèle d'utilité, modèle déposé, marque de fabrique, droits d'auteur ou droits de propriété intellectuelle enregistrés ou en vigueur à la date du Marché, au sujet de plans, de données, de dessins, de spécifications ou d'autres documents ou matériaux fournis ou conçus par ou au nom de l'Acheteur.

23

**Limite de responsabilité**



- 23.1 Sauf en cas négligence grave ou de faute intentionnelle :
- a) Aucune des deux parties n'est responsable envers l'autre de toute perte ou de tout dommage indirect ou consécutif, perte d'usage, perte de production ou manque à gagner ou frais financier, étant entendu que la présente exception ne s'applique à aucune des obligations du Fournisseur de payer des pénalités à l'Acheteur ;
  - b) L'obligation globale que le Fournisseur peut assumer envers l'Acheteur au titre du Marché ou au titre de la responsabilité civile ou autre, ne saurait excéder le Prix du Marché, étant entendu que cette limitation de responsabilité ne s'appliquera pas aux frais de réparation ou de remplacement du matériel défectueux, ni à l'obligation du Fournisseur d'indemniser l'Acheteur en cas de violation de brevet.

24. **Modifications des lois et règlements**

- 24.1 À moins que le Marché n'en dispose autrement, si après la date correspondant à 28 jours avant la date de soumission des offres, une loi, un règlement, un décret, un arrêté ou règlement local ayant force de loi est adopté, promulgué, abrogé ou modifié dans le lieu du pays de l'Acheteur où se trouve le site (y compris tout changement dans l'interprétation ou l'application dudit texte par les autorités compétentes) d'une manière qui influe sur la date de livraison et/ou le prix du Marché, ladite date de livraison et/ou ledit prix du Marché sera révisé à la hausse ou à la baisse selon le cas, dans la mesure où le Fournisseur en aura été affecté dans l'exécution d'une quelconque de ses obligations au titre du Marché. Nonobstant les dispositions ci-dessus, le supplément ou la réduction de coût ne sera pas versé ou crédité séparément si ledit supplément ou ladite réduction a déjà été prise en compte dans les dispositions relatives à l'ajustement des prix en tant que de besoin, conformément à la clause 10 du CCAG.

25. **Force Majeure**

- 25.1 Le Fournisseur ne sera pas exposé à la saisie de sa garantie de bonne exécution, à des pénalités ou à la résiliation du Marché pour non-exécution si, et dans la mesure où, son retard ou tout autre manquement dans l'exécution des obligations qui lui incombent au titre du Marché est dû à un cas de Force majeure.
- 25.2 Aux fins de la présente Clause, l'expression « Force majeure » désigne un événement échappant au contrôle du Fournisseur, qui n'est pas attribuable à sa faute ou à sa négligence et qui est imprévisible et inévitable. De tels événements peuvent inclure, sans que cette liste soit limitative, les actes de l'Acheteur au titre de la souveraineté de l'État, les guerres et révolutions, incendies, inondations, épidémies, mesures de quarantaine et d'embargo sur le fret.



25.3 En cas de Force majeure, le Fournisseur notifiera sans délai par écrit à l'Acheteur l'existence de celle-ci et ses motifs. Sous réserve d'instructions contraires, par écrit, de l'Acheteur, le Fournisseur continuera à remplir ses obligations contractuelles dans la mesure du possible, et s'efforcera de continuer à remplir les obligations dont l'exécution n'est pas entravée par le cas de Force majeure.

26

#### **Ordres de modification et avenants au marché**

26.1

L'Acheteur peut demander à tout moment au Fournisseur, par notification, conformément aux dispositions de la clause 5 du CCAG, d'apporter des modifications dans le cadre général du Marché, dans un ou plusieurs des domaines suivants :

- a) les dessins, conceptions ou spécifications, lorsque les Biens à livrer au titre du Marché doivent être fabriqués spécialement pour l'Acheteur ;
- b) la méthode d'expédition ou d'emballage ;
- c) le lieu de livraison ; et
- d) les Services connexes qui doivent être fournis par le Fournisseur.

26.2

Si l'une des modifications ci-dessus entraîne une augmentation ou une réduction du coût ou du temps nécessaire au Fournisseur pour exécuter toute partie du Marché, le prix du Marché et/ou le calendrier de livraison/d'achèvement sera modifié de façon équitable et le Marché sera modifié en conséquence. Toute demande d'ajustement du Fournisseur au titre de la présente clause doit être déposée dans les vingt-huit (28) jours suivant la date de réception, par le Fournisseur, de l'ordre de modification émis par l'Acheteur.

26.3

Le prix que demandera le Fournisseur en échange de la prestation de tout service connexe qui pourra être nécessaire mais qui ne figurait pas dans le Marché sera convenu d'avance par les parties et n'excédera pas les tarifs demandés par le Fournisseur à d'autres parties au titre de services analogues.

26.4

Sous réserve des dispositions ci-dessus, aucune variation ou modification des termes du Marché ne sera faite autrement que par un avenant écrit et signé par les Parties.

27

#### **Prorogation des délais**



27.1 Si à tout moment pendant l'exécution du Marché, le Fournisseur ou ses sous-traitants se heurtent à une situation qui les empêche de fournir les services connexes dans les délais prévus à la clause 8 du CCAG, le Fournisseur avisera promptement l'Acheteur du retard par écrit, de sa durée probable et de sa raison. Aussitôt que possible après réception de la notification du Fournisseur, l'Acheteur évaluera la situation et pourra, à sa discrétion, proroger les délais impartis au Fournisseur pour exécuter le Marché, auquel cas la prorogation sera ratifiée par les parties, par voie d'avenant au marché.

27.2 À l'exception du cas de force majeure visé dans la clause 25, du CCAG, un retard de la part du Fournisseur dans l'exécution de ses obligations l'exposera à l'application d'une ou plusieurs des pénalités prévues dans la clause 20 du CCAG, sauf si une prorogation des délais a été accordée en vertu de la clause 27.1 du CCAG.

## 28. Résiliation

### Résiliation pour non-exécution

28.1 L'Acheteur peut, sans préjudice des autres recours qu'il détient en cas de rupture de contrat, notifier par écrit au Fournisseur la résiliation pour non-exécution de la totalité ou d'une partie du Marché:

- i) si le Fournisseur manque à livrer l'un quelconque ou l'ensemble des Biens dans les délais spécifiés dans le Marché ou dans les délais prolongés par l'Acheteur conformément aux dispositions de la clause 27 du CCAG ; ou
- ii) si le Fournisseur manque à exécuter toute autre obligation au titre du Marché, ou
- iii) Si le Fournisseur, de l'avis de l'Acheteur, s'est livré à des actes de corruption, à des manœuvres frauduleuses, à des pratiques collusives, coercitives ou obstructives, tels que définis à la Clause 3 de ce CCAG, au stade de sa sélection ou lors de sa réalisation du Marché.

28.2 Au cas où l'Acheteur résilie tout ou partie du Marché, en application des dispositions de la clause 28.1 du CCAG, l'Acheteur peut acquérir, aux conditions et de la façon qui lui paraissent convenables, des Biens ou des services connexes semblables à ceux non reçus ou non exécutés et le Fournisseur sera responsable envers l'Acheteur de tout coût supplémentaire qui en résulterait. Toutefois, le Fournisseur continuera à exécuter le Marché dans la mesure où il n'est pas résilié.

### Résiliation pour insolvabilité

28.3 L'Acheteur peut à tout moment résilier le Marché par notification écrite adressée au Fournisseur si celui-ci est déclaré en faillite ou devient insolvable. En ce cas, la résiliation se fera sans indemnisation du Fournisseur, étant entendu toutefois que cette résiliation ne préjugera ni n'affectera aucun des droits ou recours que l'Acheteur détient ou détendra ultérieurement.



Résiliation pour convenance

- 28.4 a) L'Acheteur peut à tout moment résilier tout ou partie du Marché par notification écrite adressée à l'Acheteur pour une raison de convenance. L'avis de résiliation précisera que la résiliation intervient unilatéralement pour raison de convenance, dans quelle mesure l'exécution des tâches stipulées dans le Marché prend fin et la date à laquelle la résiliation prend effet.
- 28.5 b) L'Acheteur prendra livraison, aux prix et aux conditions du Marché, des Fournitures terminées et prêtes à être expédiées dans les vingt-huit (28) jours suivant la réception par le Fournisseur de l'avis de résiliation. S'agissant des autres fournitures restantes, l'Acheteur peut décider :
- i) de faire terminer et livrer toute partie de ces fournitures aux prix et conditions du Marché, et/ou
  - ii) d'annuler le reste et de payer au Fournisseur un montant convenu au titre des Fournitures et des Services connexes partiellement terminés et des matériaux que le Fournisseur s'est déjà procurés.

29.

**Restrictions d'exportation**

29.1

Notobstant toute obligation d'entreprendre les formalités d'exportation dans le cadre du Marché, toute restriction d'exportation imputable à l'Acheteur, vers le pays de l'Acheteur, ou à l'usage des biens ou services à fournir, lorsque de telles restrictions d'exportation résultent de l'application de la réglementation du commerce d'un pays qui fournit ces biens ou services, et si une telle restriction fait entrave au Fournisseur dans l'accomplissement de ses obligations contractuelles le Fournisseur ne sera pas tenu de satisfaire à ses obligations de fournir les biens ou services. Cependant ceci est à la condition expresse que le Fournisseur soit en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'Acheteur et de la Banque, qu'il a accompli toutes les formalités requises avec diligence, y compris la demande de tout permis, autorisations) et licence(s) nécessaires à la livraison des biens ou services dans le cadre du Marché.



**Section VIII. Cahier des clauses administratives  
particulières**



GC 1.1.2.2	<p>L'Acheteur est : Le MINESEC ou son représentant. Il sera représenté par le Chef service du marché, l'ingénieur et toute autres collaborateurs dans le cadre de ce marché.</p> <p>La réception provisoire des fournitures s'effectuera en présence du fournisseur ou de son représentant, sur procès-verbal établi à cet effet, par une commission composée ainsi qu'il suit :</p> <p>-Président : Le Maître d'ouvrage ou son représentant ;</p> <p>-Le Chef de service du marché : Le Coordonnateur projet PEST</p> <p>- Rapporteur : L'ingénieur du marché (Chef de la composante Equipement et Mobilier-projet PEST)</p> <p><b>Membres :</b></p> <p>- L'Inspecteur National d'Economie Sociale et Familiale du MINESEC ou son représentant ;</p> <p>-Le Fournisseur</p> <p>-le Maître d'œuvre (Chef de mission Groupement AUEIMUSA I A AFRIQUE)</p> <p><b>Observateurs :</b></p> <p>-Le Directeur Général des Marchés des Approvisionnements et Services (D)</p> <p>-Le Directeur Général de Contrôle des Marchés Publics (DGCM) ou son r</p> <p>Tout autre personne désignée à l'initiative du Maître d'Ouvrage en raison de son expertise.</p> <p><b>N.B. La réception provisoire sera précédée par une réception technique</b> dont la commission sera composée de</p> <p>-Président : Le coordonnateur du projet PEST ;</p> <p>- Rapporteur : L'ingénieur du marché (Chef Composante Equipement/Mobiliers) ;</p> <p>-Membres :</p> <p>* Le Maître d'œuvre</p> <p>*Le fournisseur</p>
GC 1.1.2.5	La Banque est la Banque Islamique de Développement (BID)



GC 1.1.2.6	Le Bénéficiaire est: <b>Le Ministre des Enseignements Secondaires (MINESEC)</b>
GC 1.1.6.1	Le pays du Bénéficiaire est: <b>Cameroun</b>
GC 1.1.6.5	Les lieux de destination finale sont : <b>Le Lycée Technique de Maroua pour le lot N°1 et le CETIC de Nsam à Yaoundé pour le lot N°2</b>
GC 1.2.3 (b)	La version des Incoterms sera : <i>La version des Incoterms sera <b>Incoterms 2010 de la chambre internationale du commerce</b></i>
GC 1.3.1(a)	Le système de transmission électronique est: <i>sans objet</i>
GC 1.3.1(b)	<p>Aux fins de <b>notification</b>, l'adresse du Maître d'ouvrage (représenté par l'UG-PEST) sera :</p> <p>A l'attention de : <b>Monsieur Le Coordonnateur du PEST</b>  <b>1<sup>er</sup> Etage du bâtiment de la pharmacie Ecole de Police en face de la Station-service MRS, Ecole de Police</b>  <b>Ville: Yaoundé</b>  <b>B.P/ 16044 Yaoundé</b>  <b>Pays : Cameroun</b>  <b>Numéro de téléphone : (237) 222 201 014</b>  <b>Fax : (237) 222 201 016</b>  <b>Adresse électronique : ppest.samaroua@yahoo.com avec copie à <u>patience_nde@yahoo.fr</u></b></p> <p>Aux fins de <b>notification</b>, l'adresse du Fournisseur est: <b>A compléter après l'adjudication du marché</b></p>
GC 1.4.1	<p>Le droit applicable est celui de : <b>République du Cameroun</b></p> <p>La langue du Marché est: <i>le français ou l'anglais</i></p> <p>La langue de communication est : <i>le français ou l'anglais</i></p>
GC 1.6.1	Le délai maximal pour signer l'Acte d'engagement, après que le Fournisseur aura reçu la Lettre de Notification sera de <b>.28 jours</b>
GC 1.11.2(a)	Les permis et autorisations à obtenir par l'Acheteur sont : <i>Attestation de non dédouanement des équipements importés.</i>



GC 1.11.2(b)	Les permis, autorisations, licences à fournir et/ou obtenir par le Fournisseur sont : <i>sans objet</i>
GC 1.12.1	Un groupement d'entreprises, un consortium ou une association <i>seront</i> conjointement et solidairement responsables.
GC 5.1	<p>Aux fins de <u>notification</u>, l'adresse de l'Acheteur (représenté par l'UG-PEST) est :</p> <p>A l'attention de : <b>Monsieur Le Coordonnateur du PEST</b></p> <p><b>1<sup>er</sup> Etage du bâtiment de la pharmacie Ecole de Police en face de la Station-service MRS, Ecole de Police.</b></p> <p>Ville : <b>Yaoundé</b></p> <p>Pays : <b>Cameroun</b></p> <p>Aux fins de <u>notification</u>, l'adresse du Fournisseur est : <i>A compléter après l'adjudication du marché.</i></p>
GC 6.2	<p>Les règles de la procédure d'arbitrage seront les suivantes :</p> <p><i>a) Marché passé avec un Fournisseur étranger :</i></p> <p>CCAG 10.2 (a) Tout litige, différend, ou plainte provenant de ce Marché ou lui étant lié, ou toute rupture, résiliation ou invalidité de ce Marché, sera résolue par arbitrage selon les procédures d'arbitrage de la CNUDCI telles qu'en vigueur à ce jour.</p> <p><i>b) Marché passé avec un Fournisseur national du pays du Fournisseur :</i></p> <p>» Dans le cas d'un litige entre Le Maître d'Ouvrage et un Fournisseur ressortissant du pays du Maître d'Ouvrage, le litige sera adjugé ou arbitré conformément à la législation du pays du Maître d'Ouvrage. »</p>



GC 8.1	<p>Les documents d'embarquement et autres documents à fournir par le Fournisseur sont :</p> <p>Copies des factures décrivant les fournitures, leurs quantités, leur prix unitaire et le montant total ;</p> <p>(i) - Certificat de garantie du Fabricant ou du Fournisseur pour équipement lourds ;</p> <p>(ii) - Connaissance maritime non négociable ;</p> <p>(iii) - Certificat d'assurance ;</p> <p>(iv) - Certificat d'inspection délivré par une agence d'inspection accréditée</p> <p>Les documents ci-dessus doivent être reçus par Le Maître d'Œuvre une semaine au moins avant l'arrivée des fournitures au port et, s'ils ne sont pas reçus, le Fournisseur sera responsable de toute dépense en résultant.</p>
GC 10.1	Les prix <i>ne seront pas</i> révisables.



GC 11.1	<p>Les modalités de règlement seront :</p> <p><b>Règlement de Fournitures en provenance de l'étranger ou du pays du Maître d'Ouvrage :</b></p> <p>Le règlement de la partie en devises sera effectué en :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>i) <b>Règlement de l'Avance : dix (10%) pour cent du prix du Marché</b> sera réglé dans les 60 jours suivant la signature du marché, contre une demande de paiement, et une garantie bancaire (i) d'un montant équivalent (ii) valable jusqu'à la livraison totale des Fournitures et (iii) conforme au format type fourni dans le document d'appel d'offres ou à un autre format acceptable par le Maître d'Ouvrage.</li><li>ii) <b>A l'arrivée sur site quatre-vingt (80%) pour cent du prix du Marché</b> des fournitures embarquées sera réglé par lettre de crédit confirmée et irrévocable ouverte au crédit du fournisseur dans une banque de son pays, contre la fourniture des documents spécifiés à la Clause 13 du C.A.G.</li><li>iii) <b>À la réception provisoire du marché : dix (10%) pour cent du prix du Marché des fournitures</b> seront réglés dans les soixante (60) jours suivant leur réception, contre une demande de règlement accompagnée d'un certificat d'acceptation émis par le Maître d'Ouvrage.</li></ul> <p>-Le règlement de la partie en monnaie nationale sera effectué en <i>Franc C.A.</i> dans les soixante (60) jours qui suivent la présentation d'une demande de règlement accompagnée d'un certificat du Maître d'Ouvrage confirmant que les Fournitures ont été livrées et que les autres Services contractuels ont été réalisés :</p> <p>-Le règlement de la partie des fournisseurs étrangers sera effectué en <i>Dollars U.S.</i> dans les quatre-vingt-dix (90) jours qui suivent la présentation d'une demande de règlement accompagnée d'un certificat du Maître d'Ouvrage confirmant que les Fournitures ont été livrées et que les autres Services contractuels ont été réalisés :</p>
---------	---



GC 11.5	<p>Le délai au-delà duquel l'Acheteur paiera des intérêts au Fournisseur est de <i>quatre-vingt-dix (90) jours</i>.</p> <p>Le taux des intérêts de retard applicable sera de :</p> <p><b>Taux de la BEAC pour les paiements en FCFA</b> majoré d'un point au taux d'escompte pratiqué par la BEAC ;</p> <p><b>Taux des Banques d'émission des monnaies pour les paiements en devise</b> majoré au plus d'un point au taux d'escompte pratiqué par la Banque d'émission de la monnaie considérée.</p> <p>Le délai de livraison de chaque lot est de cent vingt (<i>120 jours après notification de l'ordre de service de démarrage des prestations pour chaque tranche</i>)</p>
GC 13.1	<p>Une <u>garantie de bonne exécution</u> sera exigée Le montant sera 10% du montant HT par lot.</p>
GC 13.2	<p>La garantie de bonne exécution sera libellée <i>en Franc CFA en pourcentage(s) du Prix du Marché</i> : 10% du montant HT par lot.</p>
GC 13.4	<p>L'Acheteur libérera et retournera au Fournisseur la garantie de bonne exécution au plus tard <i>vingt-huit jours</i> après la date d'achèvement des obligations incombant au Fournisseur.</p>
GC 16.2	<p>L'emballage, le marquage et les documents placés à l'intérieur et à l'extérieur des caisses seront : <i>les manuels d'utilisation, CD, Liste des Travaux Pratiques.</i></p>
GC 17.1	<p>L'assurance sera souscrite conformément à l'Incoterm applicable.</p>
GC 18.1	<p>La responsabilité du transport des Fournitures sera comme indiquée dans les Incoterms.</p>
GC 19.1	<p>Les inspections et Essais à entreprendre sont les suivants : Contrôle de fonctionnalité, de stabilité et de durabilité.</p>
GC 19.2	<p>Les inspections et les essais seront réalisés à <i>l'usine avant embarquement, dans le local du fournisseur ou dans les locaux des établissements scolaires concernés</i></p>



GC 20.1	Les pénalités de retard s'élèveront à  - un deux millièmes (1/2000 <sup>e</sup> ) du montant HT du marché de base par jour calendaire de retard du premier au trentième jour au-delà du délai contractuel fixé par le marché;  Le montant maximum des pénalités de retard sera de dix (10) pour cent du montant du marché.
GC 21.3	La période de garantie sera : <i>six (06) mois</i>  Aux fins de la garantie, les lieux de destination finale sont : <i>Lycée technique de Maroua pour le lot N°1 ;</i> <i>Le CETIC de Nsam pour le lot N°2.</i>
GC 21.5	Le délai de réparation ou de remplacement sera de : <i>07</i> jours.
GC 21.6	Le délai après lequel l'Acheteur peut entreprendre toute action de recours nécessaire si le Fournisseur ne remédie pas au défaut sera de <i>vingt un (21) jours.</i>



### Formule de Révision de Prix (Exemple) : SANS OBJET (Les prix sont fermes)

Lorsqu'en application de l'article 14.7 des IS et de la clause 10.1 du CCAG/CCAP, les prix payables au Fournisseur figurant au marché, la méthode ci-après sera utilisée afin de calculer le montant de la révision.

Les prix payables au Fournisseur, en application de l'article 14.7 des IS et de la clause 10.1 du CCAG/CCAP seront soumis à révision pendant l'exécution du marché de façon à refléter l'évolution des coûts de la main-d'œuvre, des matières premières et matériaux, conformément à la formule:

$$P_1 = P_0 \left( a + \frac{bL_1}{L_0} + \frac{cM_1}{M_0} \right) - P_0$$

où:  $a + b + c = 1$

dans laquelle

- $P_1$  = montant de l'ajustement payable au Fournisseur.
- $P_0$  = Prix du marché (prix de base).
- $a$  = élément fixe représentant les profits et les frais généraux (inclus dans le Prix du marché, généralement de l'ordre de 5 à 15 %).
- $b$  = pourcentage estimé de l'élément représentant la main-d'œuvre dans le Prix du marché.
- $c$  = pourcentage estimé de l'élément représentant les matières et matériaux dans le Prix du marché.
- $L_0, L_1$  = indices du coût de la main-d'œuvre applicables à l'industrie concernée dans le pays d'origine, à la date de référence et à la date de révision du prix, respectivement.
- $M_0, M_1$  = indices des prix des principaux matériaux de base dans le pays d'origine à la date de référence et à la date de révision, respectivement.

Les éléments a, b, et c indiqués par l'Acheteur sont comme suit :

$a$  = [insérer la valeur du paramètre]

$b$  = [insérer la valeur du paramètre]

$c$  = [insérer la valeur du paramètre]

Le Soumissionnaire indiquera dans son offre les sources des indices et les indices à la date de référence.

Date de référence: vingt-huit (28) jours avant la date limite de réception des offres.

Date de révision: [insérer le nombre de semaines/semaines avant la date d'expédition (cette date de révision représentant le milieu de la période de fabrication)].



- l'une ou l'autre des parties fera jouer la formule de variation des prix ci-dessus, sous réserve des dispositions ci-après:
- (a) aucune augmentation de prix ne sera autorisée après les dates de livraison contractuelles sauf si l'aventant prolongeant les délais en dispose autrement. En principe, aucune variation de prix ne sera autorisée pour les retards dont le Fournisseur est entièrement responsable. L'Acheteur aura cependant droit à toute réduction du Prix du marché qui pourrait résulter de la formule de révision;
  - (b) si la monnaie dans laquelle le prix  $P_0$  du marché est libellé, est différente de la monnaie du pays d'origine des indices représentatifs des coûts de main-d'œuvre et de matières et matériaux, un facteur de correction sera appliqué pour éviter des révisions inexactes du Prix du marché. Le facteur de correction correspondra au rapport entre les taux de change des deux monnaies à la date de référence et à la date d'application de la clause de variation de prix définies ci-dessus; et
  - (c) la révision ne s'applique pas au montant de l'avance.



## Section IX. Formulaire du Marché

### Introduction

Cette Section contient des formulaires qui lorsqu'ils auront été complétés, feront partie du Marché. Les formulaires d'Acte d'engagement, de Garantie de bonne exécution et de Garantie de restitution d'avance, lorsque requis seront à remplir par le Soumissionnaire retenu seulement après notification de l'attribution.

### Liste des formulaires

Modèle de Lettre de Notification .....	244
Acte d'engagement .....	245
Garantie de bonne exécution .....	247
Garantie de restitution d'avance .....	249



## Modèle de Lettre de Notification

*(papier à en-tête de l'acheteur)*

Date : *[date]*  
Référence du Marché

A : *[nom et adresse du L'acheteur]*

Objet : *[Notification]*

La présente a pour but de vous notifier que votre offre en date du *[date]* pour l'exécution des fournitures/ de *[nom du Projet et Biens/Services spécifiques tels qu'ils sont présentés dans les Instructions aux Soumissionnaires]* pour le montant du Marché de *[montant en chiffres et en lettres et monnaies]*, rectifié et modifié conformément aux Instructions aux Soumissionnaires *[Supprimer "rectifié et" ou "et modifié" si seulement l'une de ce mesures s'applique. Supprimer "rectifié et modifié conformément aux Instructions aux Soumissionnaires" si des rectifications ou modifications n'ont pas été effectuées]*, a fait l'objet de la décision d'attribution par nous.

Il vous est demandé de fournir la garantie de bonne exécution du montant de *[insérer le montant en chiffres et en lettres, ainsi que la monnaie]* dans les 28 jours, conformément au CCAG, en utilisant le formulaire de garantie de bonne exécution figurant dans la Section IX- Formulaires du Marché, du Dossier d'appel d'offres.

Veuillez agréer, Messieurs, l'expression de notre considération distinguée.

*[Signature: nom et titre du signataire habilité à signer au nom de l'acheteur]*

Pièce jointe: Acte d'engagement



## Acte d'engagement

AUX TERMES DU PRÉSENT ACCORD, conclu le [nombre ordinal] jour de [mois] [année] entre [nom complet de l'Acheteur] domicilié à [adresse complète de l'Acheteur] (ci-après dénommé l'« Acheteur ») d'une part, et [nom complet du Fournisseur] domicilié à [adresse complète du Fournisseur] (ci-après dénommé le « Fournisseur »), d'autre part :

Attendu que l'Acheteur a lancé un appel d'offres pour certains Biens et certains services connexes, à savoir [description succincte des Biens et services connexes] et a accepté une offre du Fournisseur pour la livraison de ces Biens et la prestation de ces services connexes, pour un montant égal à [monnaie et montant du Marché en toutes lettres et en chiffres] (ci-après dénommé le « Prix du Marché »).

IL A ÉTÉ ARRÊTÉ ET CONVENU CE QUI SUIT :

1. Dans cet Accord, les mots et expressions auront le même sens que celui qui leur est respectivement donné dans les clauses du Marché auxquelles il est fait référence.

2. Les documents ci-après sont réputés faire partie intégrante de l'Accord et être lus et interprétés à ce titre :

- a) La Lettre de Notification
- b) Le Formulaire d'Offre du Fournisseur
- c) Les additifs No ... [insérer, le cas échéant]
- d) le Cahier des Clauses Administratives Particulières ;
- e) le Cahier des Clauses Administratives Générales ;
- f) les Spécifications techniques
- g) les Dessins et
- h) les Bordereaux des prix présentés par le Fournisseur; et
- i) [indiquer les autres documents requis]

3. En contrepartie des paiements que l'Acheteur doit effectuer au bénéfice du Fournisseur, comme cela est indiqué ci-après, le Fournisseur convient avec l'Acheteur par les présentes de livrer les Biens et de rendre les services connexes, et de remédier aux défauts de ces Biens et services connexes conformément, à tous égards, aux dispositions du Marché.

4. L'Acheteur convient par les présentes de payer au Fournisseur, en contrepartie des Biens et services connexes, et des corrections apportées à leurs défauts et insuffisances, le prix du Marché, ou tout autre montant dû au titre du Marché, et ce aux échéances et de la façon prescrites par le Marché.



EN FOI DE QUOI les parties au présent Accord ont fait signer le présent Accord conformément aux lois de [nom du pays], le jour et année mentionnés ci-dessous.

Signé par [signature autorisée pour l'Acheteur] (pour l'Acheteur)

Signé par [signature autorisée pour le Fournisseur] (pour le Fournisseur)



## Garantie de bonne exécution

Date : \_\_\_\_\_

Avis d'appel d'offres No : \_\_\_\_\_

*[ Sur demande du Soumissionnaire sélectionné, la banque (garant) remplit cette garantie de bonne exécution type conformément aux indications en italiques ]*

*[insérer le nom de la banque et adresse de la banque d'émission]*

Bénéficiaire : *[insérer les nom et adresse de l'Acheteur]*

Garantie de bonne exécution no. : *[insérer No]*

Nous avons été informés que *[insérer le nom du Fournisseur]* (ci-après dénommé « le Fournisseur ») a conclu avec vous le Marché no. *[insérer No]* en date du *[insérer la date]* pour la fourniture de *[insérer la description des Biens et Services connexes]* (ci-après dénommée « le Marché »).

De plus, nous comprenons qu'une garantie de bonne exécution est exigée en vertu des conditions du Marché.

A la demande du Fournisseur, nous *[insérer le nom de la banque]* nous engageons par la présente, sans réserve et irrévocablement, à vous payer à première demande, toutes sommes d'argent que vous pourriez réclamer dans la limite de *[insérer la somme en chiffres et en lettres]* Ces sommes seront versées dans les types et proportions de monnaies dans lesquelles le Prix du Marché est à payer.

Votre demande en paiement doit être accompagnée d'une déclaration attestant que le Soumissionnaire ne se conforme pas aux conditions du Marché, sans que vous ayez à prouver ou à donner les raisons ou le motif de votre demande ou du montant indiqué dans votre demande.

La présente garantie expire au plus tard le *[insérer la date]* jour de *[insérer le mois]* *[insérer l'année]*,<sup>16</sup> et toute demande de paiement doit être reçue à cette date au plus tard.

<sup>16</sup> La date est établie conformément à la Clause 13.1 des Cahiers des Clauses administratives générales (CCAG), en tenant compte de votre obligation de garantie technique du Fournisseur et vertu de la Clause 21.3 du CCAG/CCAP-1. Acheteur doit prendre en compte le fait que, dans le cas d'une prolongation de la durée du Marché, il devra demander au Garant de prolonger la durée de la présente garantie. Une telle demande doit être faite par écrit avant la date d'expiration mentionnée dans la garantie. Lorsqu'il préviendra la garantie, l'Acheteur peut considérer ajouté ce qui suit à la fin de *[insérer le numéro du paragraphe]* : « Sur demande écrite de l'Acheteur, formée avant l'expiration de la présente garantie le Garant prolongera la durée de cette garantie pour une période ne dépassant pas [six mois] [insérer durée] ». Une telle extension ne sera accordée qu'une fois ».



La présente garantie est régie par les Règles uniformes de la CCI relatives aux garanties sur demande, Publication CCI no : 458, excepté le sous-paragraphe 20(a)(ii) qui est exclu par la présente.

*[Insérer le nom et la fonction de la personne habilitée à signer la garantie au nom de la banque]*

*[Insérer la signature]*



## Garantie de restitution d'avance

*[À la demande du Soumissionnaire sélectionné, la banque remplit cette garantie type conformément aux indications en italiques.]*

Date : *[insérer la date]*

N° de l'AOI/PM : *[insérer le numéro]*

Titre de l'AOI/PM : *[insérer le titre]*

*[insérer le nom de la banque et adresse de la banque d'émission]*

**Bénéficiaire :** *[insérer les nom et adresse de l'Acheteur]*

**Garantie de restitution d'avance No. :** *[insérer No.]*

Nous avons été informés que *[insérer le nom du Fournisseur]* (ci-après dénommé « le Fournisseur ») a conclu avec vous le Marché no. *[insérer No.]* en date du *[insérer la date]* pour la fourniture de *[insérer la description des Biens et Services concrets]* (ci-après dénommé « le Marché »).

De plus, nous comprenons que, selon les conditions du contrat, un paiement anticipé de la somme de *[insérer le montant et la monnaie en chiffres]*... *[insérer montant la monnaie en lettres]* doit être rendue contre une garantie de restitution d'avance.

A la demande de l'Acheteur, nous... *[insérer le nom de la banque]* nous engageons par la présente, sans réserve et irrévocablement, à vous payer à première demande, toutes sommes d'argent que vous pourriez réclamer dans la limite de ... *[insérer la somme en chiffres et en lettres]*. Votre demande en paiement doit être accompagnée d'une déclaration attestant que le Fournisseur ne se conforme pas aux conditions du Marché parce qu'il a utilisé l'avance à d'autres fins que la livraison des Biens.

Toute demande et paiement au titre de la présente garantie est conditionnelle à la réception par le Fournisseur de l'avance mentionnée plus haut dans son compte portant le numéro... *[insérer le numéro du compte bancaire]* à ... *[insérer les nom et adresse de la banque]*.

La présente garantie expire au plus tard à la première des dates suivantes : sur réception d'une copie de ... *[insérer le nom des documents établissant la livraison des Biens conformément à l'INCOTERM applicable]* ou le ... *[insérer la date]* jour de ... *[insérer le mois]*, ... *[insérer l'année]*.<sup>17</sup> Toute demande de paiement doit être reçue à cette date au plus tard.

<sup>17</sup> *Insérer la date de livraison prévue au calendrier initial de livraison. L'acheteur doit prendre en compte le fait que, dans le cas d'une prolongation de la durée du Marché, il devra demander au Fournisseur de prolonger la durée de la présente garantie. Une telle demande doit être faite par écrit avant le date d'expiration mentionnée dans la garantie. Lorsqu'il préparera la garantie, l'acheteur peut également ajouter ce qui suit à la fin de l'avant-dernier paragraphe : « Sur demande écrite de l'acheteur, les sommes*



La présente garantie est régie par les Règles unifiées de la CCI relatives aux garanties sur demande. Publication CCI no 1458, excepté le sous-paragraphe 20(a)(i) qui est exclu par la présente.

*[Insérer le nom et la fonction de la personne habilitée à signer la garantie au nom de la banque]*

*[Insérer la signature]*

*avant l'expiration de la présente garantie, le Garant prolongera la durée de cette garantie pour une période ne dépassant pas [six mois] [six (6)]. Une telle extension ne sera accordée qu'une fois.*



**LISTE DES ETABLISSEMENTS BANCAIRES ET ORGANISMES FINANCIERS  
AUTORISES A EMETTRE DES CAUTIONS  
DANS LE CADRE DES MARCHES PUBLICS**

**A. BANQUES**

1. Afriland First Bank (FIRST BANK), BP : 11 834 Yaoundé;
2. Banque Atlantique Cameroun (BACM), BP : 2 933 Douala ;
3. Banque Gabonaise pour le Financement International (BGF1 BANK), BP : 600 Douala ;
4. Banque Internationale du Cameroun pour l'Épargne et le Crédi (BICFC), BP : 1 925 Douala ;
5. Citi Bank Cameroun (CITIBANK), BP : 4 571 Douala;
6. Commercial Bank-Cameroun (CBC), BP : 4004 Douala ;
7. Ecobank Cameroun (ECOBANK) - BP : 582 Douala;
8. National Financial Credit-Bank (NFC-Bank) , BP : 6 578 Yaoundé;
9. Société Commerciale de Banques-Cameroun (SCB-Cameroun), BP : 300 Douala ;
10. Société Générale Cameroun (SGC), BP : 4042 Douala ;
11. Standard Chartered Bank Cameroon (SCBC) , BP : 1 784 Douala ;
12. Union Bank of Cameroon PLC (UBC) , BP : 15 569 Douala;
13. United Bank for Africa (UBA) , BP : 2 088 Douala;
14. Banque Camerounaise des Petites et Moyennes Entreprises (BC-PME), BP : 12 962 Yaoundé;
15. CCA-Bank, 1573 Boulevard Rudolph Manga Bell, Mokolo - B.P. 30388 Yaoundé - Cameroun - Tel: +237 222 22 13 87/ 222 23 89 08 - Email: cca@afri groupe.com
- 16.

**B. COMPAGNIES D'ASSURANCES**

17. Activa Assurances, BP: 12 970 Douala;
18. Assurance et Réassurance Africaine (ARLA) SA, BP : 18 404 Douala;
19. Chatas Assurances, BP: 109 Douala;
20. PRO ASSUR S.A, BP : 6 650 Douala;
21. Zenith Insurance, BP: 1 130 Yaoundé.



