

**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTRE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTRE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

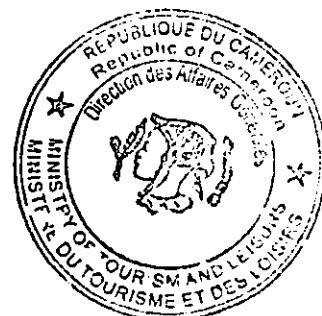
**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**



# SOMMAIRE DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

PIECE N°1 : AVIS D'APPEL D'OFFRES .....	3
PIECE N°2 : REGLEMENT GENERAL DE L'APPEL D'OFFRES (RGAO).....	19
PIECE N°3 : REGLEMENT PARTICULIER DE L'APPEL D'OFFRES (RPAO).....	42
PIECE N°4 : CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (CCAP).....	70
PIECE N°5 : CAHIER DES SPECIFICATIONS TECHNIQUES (CST).....	88
PIECE N°6 : CADRE DU BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES.....	124
PIECE N°7 : DETAIL DESCRIPTIF, QUANTITATIF ET ESTIMATIF .....	144
PIECE N°8 : CADRE DU SOUS-DETAIL DES PRIX UNITAIRES.....	149
PIECE N°9: MODELE DE MARCHÉ .....	151
PIECE N°10: MODELES DE DOCUMENTS A UTILISER PAR LES SOUMISSIONNAIRES...	156
PIECE N°11 : CHARTE D'INTEGRITE.....	164
PIECE N°12 : ENGAGEMENT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL.....	167
PIECE N°13 : VISA DE MATURITE OU JUSTIFICATIFS DES ETUDES PREALABLES.....	169
PIECE N°14 : LISTE DES ETABLISSEMENTS BANCAIRES ET ORGANISMES FINANCIERS AUTORISES A EMETTRE DES CAUTIONS DANS LE CADRE DES MARCHES PUBLICS ..	171
PIECE N°15 : PROCEDURE DE SOUMISSION EN LIGNE .....	173

**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

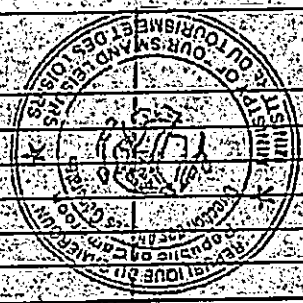
**MINISTRE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS****MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE****AVIS D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT****015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVR 2026****POUR L'EQUIPEMENT DES BLOCS PEDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE  
REFERENCE EN HOTELIERIE, TOURISME ET LOISIRS DE BERTOUA****1- Objet**

Le Ministre du Tourisme et des Loisirs lance, pour le compte de son département ministériel, un Appel d'Offres National Ouvert pour l'équipement des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua sur financement du Budget d'Investissement Public de l'exercice 2026.

**2- Consistance de la fourniture**

Les prestations, objet du présent Appel d'Offres, comprennent la fourniture et la pose des équipements suivants :

N°	Description de l'article	Unité	Quantité
<b>EQUIPEMENT DES BLOCS PEDAGOGIQUES</b>			
<b>I. Bureaux et salle de réunion</b>			
1	Poubelle de bureau	U	10
2	TV smart 42 pouces	U	2
3	Scanner A4	U	2
4	Ordinateur complet avec imprimante	U	7
5	Réfrigérateur de bureau	U	3
6	Cafetière	U	2
7	Photocopieur canon IR 2425	U	2
8	Ecran et vidéo Projecteur	U	1
9	Fourniture et pose d'un Climatiseur de 1,5 btu	U	3
10	Ventilateur d'ur pied	U	5
<b>II. Salle de classe</b>			
11	Table pour élève et enseignant	U	80
12	Chaise en bois dur pour salle de classe	U	160
<b>EQUIPEMENT DU BLOC D'APPLICATION</b>			
<b>III. Chambres</b>			
13	Ensemble lit en bois	Ens	2
14	Litère complète	Ens	4
15	Poubelles de chambre	U	2
16	Bureau et chaise en bois	U	2
17	Lampes de chevets	U	4
18	Cintres en bois	U	10
19	Rideau + volage y compris support de fixation	ml	7
<b>IV. Cuisine chaude</b>			
20	Armoire en inox à 4 battants	U	1
21	Congélateur de 400l y compris régulateur de tension	U	1
22	Réfrigérateur double porte 350l en inox y compris régulateur de tension	U	1
23	Chambre froide négative	U	1
24	Table en inox avec étagère de 180x80x80mm	U	4
25	Friteuse à 2 compartiments en inox	U	1



N°	Description de l'article	Unité	Quantité
26	Balance de 150kg	U	1
27	Balance de 3kg	U	1
28	Mortier et pilon en bois	U	2
29	Pierre à écraser	U	2
30	Jeux des lanches à découper en bois (grande, moyenne et petite)	U	4
31	Jeux des lanches à découper en plastique (grande, moyenne et petite)	U	4
32	Poubelle de 50l à roulette et pédale, plastique	U	3
33	Seau en plastique 10l	U	8
34	Seau en plastique 5l avec couvercle	U	3
35	Seau en plastique 20l avec couvercle	U	3
36	Jeux de 5 marmittes en inox	U	1
37	Sautaise	U	6
38	Poêle en inox	U	4
39	Scie à os	U	4
40	Hachoir	U	2
41	Chatot à assiettes	U	1
42	Etagère en bois	U	3
43	Bain-marie à polage	U	4
44	Bain-marie à sauce	U	4
45	Bassine à filtrer ou négresse	U	5
46	Braisière	U	8
47	Assortiment de plaque à poisson ovale à peillis bords	U	4
48	Plaque à rôti	U	8
49	Plat à sauter	U	8
50	Poêle à frite	U	8
51	Rondeau avec couvercle	U	8
52	Russé ou casserole	U	8
53	Saumonière ou poissonnière	U	2
54	Turbinière	U	2
<b>COUTEAUX DE CUISINE</b>			
55	Couteau d'office	U	10
56	Couteau à filets de sole	U	10
57	Couteau éminceur	U	10
58	Tranche lard	U	10
59	Couteau à jambon	U	10
<b>COUTEAUX DE BOUCHER</b>			
60	Couteau de boucher	U	4
61	Couteau à désosser	U	4
62	Balle à cotlette	U	4
63	Ciseau à poisson	U	4
64	Couperet bouche	U	4
65	Feuille à tendre	U	4
66	Fusils à affûter	U	4
67	Mandoline	U	4
68	Scie de boucher	U	4
<b>LE PETIT OUTILLAGE</b>			
69	Aiguille à piquer (PM)	U	10
70	Couteau à bnder (PM)	U	10
71	Couteau économie	U	10
72	Couteau à canneler	U	10
73	Cuillère à légumes ou cuillère parisienne	U	10
74	Fourchette à rôti ou fourchette du chef	U	10

N°	Description de l'article	Unité	Quantité
75	Spatule en acier	U	10
76	Triangle à pâtisserie	U	10
77	Planches à découper en plastique épais	U	10
78	USTENSIL DE DRESSAGE	U	6
78	Platoux en inox	U	6
79	Platoux en bois	U	6
80	Tapière	U	6
81	Marmite chauffante	U	6
82	Cloches	U	6
83	Saladier	U	6
84	Ramequins en verre	U	6
85	Ramequins en inox	U	6
86	Coupes à glaces et sorbets	U	6
87	Soupières en inox	U	6
87	III Pâtisserie		
88	Batteur mélangeur	U	4
89	Table en inox avec étagère de 180x80x72mm	U	1
90	Sorbetière	U	4
91	Tour réfrigère 80	U	1
92	Four pâtisier moyen équipe	U	1
93	Balance à pâtisserie	U	4
94	Mandoline	U	4
95	Pelle à farine et sucre (inox)	U	3
96	Pique à pale à denture fine et large (2x2 boîtes)	U	3
97	Coupe pale	U	3
98	Râteau à crêpe	U	3
99	Pelle à gâteau et pizzas	U	3
100	Diviseur de pâte	U	1
101	Comets en plastique	U	3
102	Moules à savann	U	3
103	Moules à tarte	U	3
104	Saupoudreuse à sucre	U	3
105	Assortiment de cercles à tarte	U	3
106	Yaourtière	U	3
107	Autres moules de formes variées	U	3
108	Rouleur à pâtisserie en inox	U	3
109	Roche à douille + douille	U	3
110	Assortiment d'importe-pièce découps en inox	U	3
111	Présentoir pour pièces montées	U	3
112	Assortiment d'araignée	U	3
113	Assortiment de bassine à blanc d'oeuf (de taille variée)	U	3
114	Assortiment de chinois en inox	U	3
115	Assortiment d'écumoire	U	3
116	Fouet à sauce	U	3
117	Fouet à blancs	U	3
118	Assortiment de louches (grandes et petites)	U	3
119	Assortiment de paniers à frire	U	3
120	Assortiment de spatules à redure	U	3
121	Assortiment de spatule en bois + 2 pilons	U	3
122	Assortiment de jammis	U	3
123	IV Bar restaurant	U	1
123	Présentoir en bois dur	U	1





Les prestations objet du présent Appel d'Offres sont organisées en un (01) lot unique.

3. Tranches/Allotissement

N°	Description de l'article	Unité	Quantité
124	Table de 100x100 cm	U	12
125	Chaise en bois laponné sur l'assise	U	25
126	Console	U	2
127	Guendon	U	8
128	Doseurs de whisky	U	10
129	Shaker	U	10
130	scéau stand à vins ou champagne (restaurant)	U	5
131	Tabourets modernes au comptoir d'ubar	U	1
132	Réfrigérateurs 360l	U	1
133	Ordinateur complet	U	1
134	Platère//Grande Assiette plate	U	50
135	Platère // Assiette à entremets	U	50
136	Platère //Grandes Assiettes creuse	U	50
137	Platère //Bol	U	25
138	Platère//Ramequin	U	25
139	Platère//Coupe	U	25
140	Verre //Long drink	U	25
141	Verre //Verre à eau	U	40
142	Verre // Verre à vin rouge	U	40
143	Verre // Verre à vin blanc	U	40
144	Verre // Verre à champagne	U	25
145	Couteillère //Couteau à entremets	U	40
146	Couteillère //Fourchette à entremets	U	40
147	Couteillère / Grand Couteau	U	40
148	Cuillère à entremets	U	40
149	Grande Fourchette	U	40
150	Fourchette à poisson	U	20
151	Cuillère à café	U	40
152	Cuillère à soupe	U	30
153	Assiette à pain	U	40
154	Ensemble lisse et sous lisse	U	40
155	Nappe	U	20
156	Molleton	U	20
157	Mappeton	U	20
158	Serviette de table	U	25
159	Armoire pour rangement	U	2
160	Saucière en porcelaine	U	8
161	Panier à pain	U	15
162	Saladier	U	10
163	Platère en inox	U	10
164	Platère de service	U	10
165	Poirier	U	10
166	Sucrier	U	10
167	Théière en inox	U	10
168	Salère	U	10
169	Set de table	U	22
170	Centre de table	U	15
171	Juponage	U	15

#### 4- Coût prévisionnel

Le coût prévisionnel de l'opération à l'issue des études préliminaires est de quatre-vingt millions (80 000 000) Francs CFA TTC.

#### 5- Délai et lieu de livraison

Le délai maximum pour exécuter la prestation, objet du présent Appel d'Offres, est de quatre (04) mois à compter de la date de notification de l'Ordre de Service de commencer les prestations.

Ce délai comprend le temps nécessaire pour acquérir et transporter les équipements sur le lieu de livraison et réceptionner les équipements livrés.

La réception aura lieu au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua.

#### 6- Participation et origine

La participation au présent Appel d'Offres est ouverte à toutes les entreprises ou groupement d'entreprises de droit camerounais ayant de la compétence en la matière.

#### 7- Financement

Les prestations, objet du présent Appel d'Offres, sont financées par le Budget d'Investissement Public du MINTOUL de l'exercice 2026 sur l'imputation budgétaire 60 23 261 0 33000003 0473 524411.

#### 8- Mode de soumission

Le mode de soumission retenu pour cette consultation est *la soumission en ligne*.

#### 9- Cautionnement provisoire

Chaque soumissionnaire devra joindre à ses pièces administratives, une caution de soumission, acquittée à la main délivrée par un organisme ou une institution financière agréée par le Ministre chargé des finances pour émettre les cautions dans le domaine des marchés publics dont la liste figure dans la pièce 14 du DAO dont le montant s'élève à un million cinq cent mille (1 500 000) Francs CFA, valable pendant trente (30) jours au-delà du délai de validité des offres. Cette caution doit être timbrée et accompagnée du récépissé de consignation délivré par la Caisse des Dépôts et Consignations (CDEC). L'absence de la caution de soumission délivrée par une banque de premier ordre ou un organisme financier de première catégorie autorisée par le Ministre chargé des Finances à émettre des cautions dans le cadre des marchés publics, timbrée et assortie du récépissé délivré par la CDEC entraînera le rejet pur et simple de l'offre. De plus, une caution de soumission produite mais n'ayant aucun rapport avec la consultation concernée est considérée comme absente. Outre la version numérique à téléverser dans la plateforme COLEPS, les versions physiques de la caution de soumission et du récépissé de consignation des fonds à la CDEC doivent être remises par les soumissionnaires à la Commission Interne de Passation des Marchés au cours de la séance d'ouverture des plis conformément aux dispositions du point 469 de la Circulaire relative à l'Exécution des Lois de Finances pour l'exercice 2026.

#### 10- Consultation du Dossier d'Appel d'Offres

Le Dossier d'Appel d'Offres peut être consulté à la Direction des Affaires Générales/Sous-direction du Budget, Matériel et Maintenance/Service des Marchés Publics au Ministère du Tourisme et des Loisirs sise à l'immeuble Rose, porte 210, 2<sup>ème</sup> étage.

Il peut également être consulté en ligne sur la plateforme COLEPS aux adresses <http://www.marchespublics.cm> et <http://www.publiccontracts.cm> ainsi que sur le site internet de l'ARMP ([www.arpmp.cm](http://www.arpmp.cm)).

#### 11- Acquisition du Dossier d'Appel d'Offres

La version physique du dossier peut être consultée gratuitement dans les services du Maître d'Ouvrage aux heures ouvrables à la Direction des Affaires Générales/Sous-direction du Budget, Matériel et Maintenance/Service des Marchés Publics au Ministère du Tourisme et des Loisirs sise à l'immeuble Rose, porte 210, 2<sup>ème</sup> étage, sur présentation de l'original d'une quittance de quatre-vingt-cinq mille (85 000) francs CFA non remboursable payable uniquement au Trésor Public.



Il est également possible d'obtenir le DAO par téléchargement gratuit sur la plateforme COLEPS disponible aux adresses sus indiquées pour la version électronique. Toutefois, la soumission en ligne est conditionnée par le paiement des frais d'achat du DAO.

## 12- Remise des offres

### a) Mode de soumission en ligne

Les offres sont établies en français ou en anglais.

Les offres devront être transmises par le soumissionnaire sur la plateforme COLEPS au plus tard le ..... 21 MAI 2026 ..... à 11 heures.

Dans le même délai que ci-dessus, une copie de sauvegarde des offres enregistrée sur clé USB ou CD/DVD devra être transmise sous pli scellé avec l'indication claire et lisible « copie de sauvegarde ». Le pli devra être déposé sur décharge et portera la mention :

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**  
**075 AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU ..... 17 AVRIL 2026**  
**POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE RÉFÉRENCE EN HÔTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE BERTOUA**

« A n'ouvrir qu'en séance de dépouillement »

### b) Taille et format des fichiers

Les tailles maximales des documents qui vont transiter sur la plateforme COLEPS et constituant l'offre du soumissionnaire sont les suivantes :

- 5 MO pour le Dossier Administratif ;
- 15 MO pour l'Offre Technique ;
- 5 MO pour l'Offre Financière ;

Les formats acceptés sont les suivants :

- Format PDF pour les documents textuels ;
- JPEG pour les images ;

Le candidat veillera à utiliser des logiciels de compression afin de réduire éventuellement la taille des fichiers à transmettre.

## 13- Recevabilité des offres

Les pièces administratives, l'offre technique et l'offre financière doivent être placées dans des dossiers différents.

Seront irrecevables par le Maître d'Ouvrage :

- les plis portant les indications sur l'identité du soumissionnaire ;
- les plis parvenus postérieurement aux dates et heures limites de dépôt ;
- les plis non-conformes au mode de soumission ;
- les plis sans indication de l'identité de l'Appel d'Offres.

Toute offre incomplète conformément aux prescriptions du Dossier d'Appel d'Offres sera déclarée irrecevable. Notamment l'absence de la caution de soumission délivrée par un organisme ou une institution financière agréée par le Ministre en charge des finances pour émettre les cautions dans le domaine des marchés publics ou le non-respect des modèles des pièces du Dossier d'Appel d'Offres, entraînera le rejet pur et simple de l'offre sans aucun recours. Une caution de soumission non timbrée, non accompagnée du récépissé de la CDEC ou n'ayant aucun rapport avec la consultation concernée est considérée comme absente. L'absence de la copie physique de la caution de soumission et du récépissé de consignation des fonds délivré par la CDEC lors de l'ouverture des plis, entraînera également le rejet de l'offre.

## 14- Ouverture des offres

L'ouverture des offres sera effectuée en un (01) temps par la Commission Interne de Passation des Marchés, en présence des soumissionnaires ou de leurs représentants dûment mandatés et ayant une parfaite connaissance de leurs offres respectives.



Elle aura lieu le ..... 21 MAI 2020 ..... à 12 heures, heure locale, dans la salle de conférences annexe porte 119, 1er étage de l'immeuble abritant les services centraux du Ministère du Tourisme et des Loisirs à Yaoundé.

Seuls les soumissionnaires peuvent assister à cette séance d'ouverture ou s'y faire représenter par une seule personne de leur choix dûment mandatée même en cas de groupement d'entreprises.

Sous peine de rejet, les pièces du dossier administratif requises doivent être produites en originaux ou en copies certifiées conformes par le service émetteur ou l'autorité administrative compétente, conformément aux dispositions du Règlement Particulier de l'Appel d'Offres. Elles doivent dater de moins de trois (03) mois ou avoir été établies postérieurement à la date de signature de l'avis de D'Appel d'Offres.

En cas d'absence ou de non-conformité d'une pièce du dossier administratif lors de l'ouverture des plis, après un délai de 48 heures accordé par la Commission, l'offre sera rejetée.

#### 15- Evaluation des offres

Le système de notation des offres se fera par mode binaire (oui/non) et portera sur les critères ci-après dont le détail est donné dans le Règlement Particulier de l'Appel d'Offres (RPAO).

##### 15.1 Critères éliminatoires :

Il s'agit :

- 15.1.1 de l'absence de la copie numérique dans COLEPS ou de la copie physique de la caution de soumission conforme aux prescriptions du DAO et du récépissé délivré par la CDEC à l'ouverture des plis;
- 15.1.2 de la non-production, au-delà du délai de 48 h après l'ouverture des plis, d'une pièce du dossier administratif jugée non conforme ou absente lors de l'ouverture des plis (excepté le cautionnement de soumission);
- 15.1.3 des fausses déclarations, manœuvres frauduleuses ou des pièces falsifiées;
- 15.1.4 de l'absence des fiches techniques et/ou de prospectus émanant du fabricant en couleur;
- 15.1.5 du non-respect d'au moins 3/4 des critères essentiels;
- 15.1.6 de la non-conformité aux spécifications techniques des fournitures (Avoir une évaluation négative (NON) pour un ou plusieurs équipements);
- 15.1.7 de l'absence de la déclaration sur l'honneur de non abandon des marchés au cours des trois dernières années;
- 15.1.8 du non-respect du format de fichier des offres;
- 15.1.9 de l'absence de la copie de sauvegarde. Ce critère est applicable exclusivement lors de la nécessité d'utiliser les copies de sauvegarde dans les cas limitatifs prescrits par la réglementation en vigueur;
- 15.1.10 de l'absence d'un prix unitaire quantifié dans l'Offre financière;
- 15.1.11 de l'absence d'un élément de l'offre financière conforme aux prescriptions du DAO (la soumission, les BPU, le DQE et le SDPU);
- 15.1.12 de l'absence des preuves d'acceptation des conditions du marché;
- 15.1.13 de l'absence de la charte d'intégrité datée et signée;
- 15.1.14 de l'absence de la déclaration d'engagement au respect des clauses environnementales et sociales datée et signée;
- 15.1.15 de l'absence de la capacité financière conforme aux exigences du DAO;

##### 15.2 Critères essentiels de qualification :

- 15.2.1 la présentation de l'offre;
- 15.2.2 les références du soumissionnaire;
- 15.2.3 le service après-vente et la garantie des fournitures;
- 15.2.4 le planning et délai de livraison;

#### 16- Attribution du Marché

L'Autorité Contractante attribuera le Marché au soumissionnaire dont l'offre aura été reconnue conforme pour l'essentiel au Dossier d'Appel d'Offres et qui disposera des capacités techniques et financières requises pour exécuter le Marché de façon satisfaisante et dont la proposition financière aura été évaluée la moins disante en incluant le cas échéant les rabais proposés.



**17- Nombre maximum de lots**

Les prestations, objet du présent Appel d'Offres, sont organisées en un (01) lot unique. Ainsi, tout candidat ne pourra soumissionner que pour ce seul lot.

**18- Durée de validité des offres**

Les soumissionnaires restent tenus par leurs offres pendant quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

**19- Renseignements complémentaires**

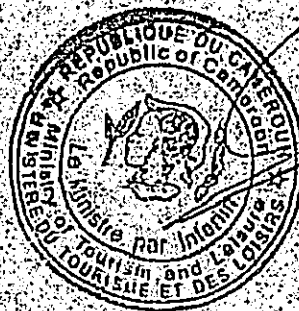
Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus à la Direction des Affaires Générales/Sous-direction du Budget, Matériel et Maintenance/Service des Marchés Publics au Ministère du Tourisme et des Loisirs sise à l'immeuble Rose, porte 205, 2ème étage; Tél: 222 22 35 69 ou en ligne sur la plateforme COLEPS aux adresses <http://www.marchespublics.cm> et <http://www.publiccontracts.cm>.

**20- Lutte contre la corruption et les mauvaises pratiques**

Pour toute dénonciation pour des pratiques, faits ou actes de corruption, bien vouloir appeler la CONAC au numéro: 1517, l'Autonité chargée des Marchés Publics (MINMAP) (SMS ou appel) aux numéros: (+237) 673 20 57 25 et 699 37 07 48 ou le MO/MOD au numéro 222 238 886.

Yaoundé, le 17 AVR. 2026.

L'AUTORITE CONTRACTANTE



**Ampliation:**

- MINMAP; ARMP; SOPECAM;
- Président CIP/MINTOUL;
- Affichage/Chronos

OPEN NATIONAL INVITATION TO TENDER

N<sup>o</sup> 1.5/ONIT/MINTOUL/CIPM/2026 OF 17 AVR 2026

FOR THE EQUIPMENT OF THE TEACHING BLOCKS AND THE APPLICATION BLOCK OF THE BERTOUA PUBLIC VOCATIONAL TRAINING CENTER IN HOTEL MANAGEMENT, TOURISM AND LEISURE

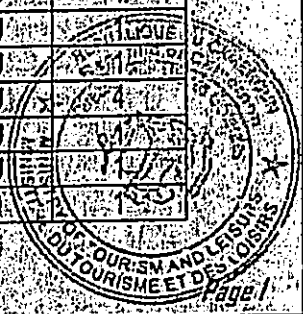
1- Subject

The Minister of Tourism and Leisure on behalf of his Ministry launches a National Invitation to Tender for the equipment of the teaching blocks and the application block of the Bertoua Public Vocational Training Center in Hotel Management, Tourism and Leisure, financed by the MINTOUL Public Investment Budget for the 2026 financial year.

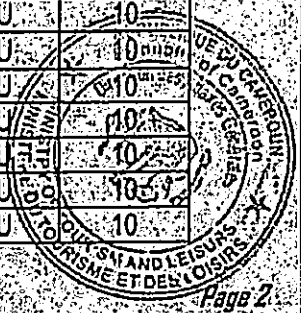
2- Content of the supply

The services, subject of this invitation to tender, include the supply and installation of the following equipment:

No.	Item description	Unit	Quantity
<b>EQUIPMENT FOR TEACHING BLOCKS</b>			
<b>I. Offices and meeting room</b>			
1	Office trash can	U	10
2	42-inch Smart TV	U	2
3	A4 scanner	U	2
4	Complete computer with printer	U	7
5	Office refrigerator	U	3
6	Coffee maker	U	2
7	Canon IR 2425 photocopier	U	2
8	Screen and video projector	U	1
9	Supply and installation of a 1.5 BTU air conditioner	U	3
10	Hard-standing fan	U	5
<b>II. Classroom</b>			
11	Table for student and teacher	U	80
12	Hardwood chair for classroom	U	160
<b>APPLICATION BLOCK EQUIPMENT</b>			
<b>I. Rooms</b>			
13	Wooden bed set	In	2
14	Complete bedding	In	4
15	Bedroom trash can	U	2
16	Wooden table and chair	U	2
17	Bedside lamps	U	4
18	Wooden hangers	U	10
19	Curtain + sheer curtain including mounting bracket	ml	7
<b>II. Hot food</b>			
20	Stainless steel cabinet with 4 doors	U	1
21	400L freezer including voltage regulator	U	1
22	350L double-door stainless steel refrigerator including voltage regulator	U	1
23	Negative temperature cold room	U	1
24	Stainless steel table with shelf measuring 180x80x80mm	U	4
25	Stainless steel 2-compartment deep fryer	U	1
26	150kg scale	U	1
27	3kg scale	U	1



No.	Item description	Unit	Quantity
28	Wooden mortar and pestle	U	2
29	Crushing stone	U	2
30	Wooden Cutting Board Games (large, medium and small)	U	4
31	Plastic Cutting Board Games (large, medium and small)	U	4
32	50L plastic bin with wheels and pedal	U	3
33	10L plastic bucket	U	8
34	15L plastic bucket with lid	U	3
35	20L plastic bucket with lid	U	3
36	Set of 5 stainless steel saucepans	U	1
37	Sauté pan	U	6
38	Stainless steel frying pan	U	4
39	Bone saw	U	4
40	Chopper	U	2
41	Plate trolley	U	1
42	wooden shelf	U	3
43	Soup water bath	U	4
44	pot	U	4
45	Deep fryer or black woman	U	5
46	Braiser	U	8
47	Assortment of oval fish plates with small edges	U	4
48	Roasting tray	U	8
49	Stir fry dish	U	8
50	Frying pan	U	8
51	Rondeau with lid	U	8
52	Russian or casserole	U	8
53	Salmon pot or fish pot	U	2
54	Fish kettle	U	2
	<b>KITCHEN KNIVES</b>		
55	Utility knife	U	10
56	Sole fillet knife	U	10
57	Chef's knife	U	10
58	Slice of bacon	U	10
59	Ham knife	U	10
	<b>BUTCHER KNIVES</b>		
60	Butcher's knife	U	4
61	boning knife	U	4
62	Chopstick	U	4
63	Fish scissors	U	4
64	Blocked cleaver	U	4
65	Splitting sheet	U	4
66	Guns to sharpen	U	4
67	Mandolin	U	4
68	Butcher's saw	U	4
	<b>SMALL TOOLS</b>		
69	Needle for pricking (PM)	U	10
70	Brisking knife (PM)	U	10
71	Peeler knife	U	10
72	fluted knife	U	10
73	Vegetable spoon or melon baller	U	10
74	Roasting fork or chef's fork	U	10
75	Steel spatula	U	10
76	pastry triangle	U	10



No.	Item description	Unit	Quantity
77	Thick plastic cutting boards	U	10
	<b>TRAINING UTENSIL</b>		
78	Stainless steel trays	U	6
79	Wooden trays	U	6
80	Mole pit	U	6
81	Heating pot	U	6
82	Bells	U	6
83	Bowl	U	6
84	Glass ramekins	U	6
85	Stainless steel ramekins	U	6
86	Ice cream sundaes and sorbets	U	6
87	Stainless steel soup tureens	U	6
	<b>III. Pastry shop</b>		
88	Mixer	U	4
89	Stainless steel table with shelf, 180x80x72mm	U	1
90	Ice Cream Maker	U	4
91	80L refrigerated tower	U	1
92	Medium-sized pastry oven equipped	U	1
93	Baking scale	U	4
94	Mandolin	U	4
95	Flour and sugar scoop (stainless steel)	U	3
96	Pastry picks with fine and wide teeth (2x2 boxes)	U	3
97	Pasta cutter	U	3
98	Crepe rake	U	3
99	Cake and pizza server	U	3
100	Dough divider	U	1
101	Plastic cones	U	3
102	Savarin molds	U	3
103	Pie tins	U	3
104	Sugar shaker	U	3
105	Assortment of tart rings	U	3
106	Yogurt maker	U	3
107	Other molds of various shapes	U	3
108	Stainless steel rolling pin	U	3
109	Piping bag + nozzle	U	3
110	Assortment of stainless steel cookie cutters	U	3
111	Cake stand	U	3
112	Spider assortment	U	3
113	Assortment of egg white mixing bowls (various sizes)	U	3
114	Assortment of stainless steel Chinese-style cups	U	3
115	Assortment of skimmers	U	3
116	Sauce whisk	U	3
117	Whisk egg whites	U	3
118	Assortment of ladles (large and small)	U	3
119	Assortment of frying baskets	U	3
120	Assortment of spatulas for reducing	U	3
121	Assortment of wooden spatulas + 2 pestles	U	
122	Assortment of sieves	U	
	<b>IV. Bar restaurant</b>		
123	Hardwood display stand	U	
124	100x100 cm table	U	12/17
125	Wooden chair with upholstered seat	U	25



7-64

No.	Item description	Unit	Quantity
126	Console	U	1
127	Pedestal table	U	2
128	Whisky dispensers	U	8
129	Shaker	U	10
130	wine or champagne stand seal (restaurant)	U	10
131	Modern stools at the bar counter	U	5
132	360L Refrigerators	U	1
133	Complete computer	U	1
134	Plateware / Large flat plate	U	50
135	Platery / Dessert plate	U	50
136	Plates / Large deep plates	U	50
137	Plateware / Bowl	U	25
138	Plates / Ramekin	U	25
139	Plate making / Cutting	U	25
140	Glassware / Long drink	U	25
141	Glassware / Water glass	U	40
142	Glassware / Red wine glass	U	40
143	Glassware / White wine glass	U	40
144	Glassware / Champagne glass	U	25
145	Cutlery / Dessert knife	U	40
146	Cutlery / Dessert fork	U	40
147	Cutlery / Large Knife	U	40
148	Dessert spoon	U	40
149	Large Fork	U	40
150	Fish fork	U	20
151	Teaspoon	U	40
152	Tablespoon	U	30
153	Bread plate	U	40
154	Cup and saucer set	U	40
155	Tablecloth	U	20
156	Fleece	U	20
157	Dolly	U	20
158	Napkin	U	25
159	Storage cabinet	U	2
160	porcelain gravy boat	U	8
161	Bread basket	U	15
162	Bowl	U	10
163	Stainless steel tray	U	10
164	serving tray	U	10
165	Pepper mill	U	10
166	Sugar bowl	U	10
167	Stainless steel teapot	U	10
168	Salt shaker	U	10
169	Placemat	U	22
170	Centerpiece	U	1
171	Petticoat	U	1

**3. Tranches/Allotment**

The contract is organised in one (01) single lot.

**4. Estimated cost**

The estimated cost of the project at the end of the feasibility studies is eighty million (80,000,000) CFA francs, including tax.



**5- Delivery time and location**

The deadline for the completion of the project, as per this tender, is four (4) months from the date of notification of the Service Order to start the work.

This period includes the time necessary to acquire and transport the equipment to the venue of delivery and reception of the equipment delivered.

The delivery will take place at Bertoua Public Vocational Training Center in Hotel Management, Tourism, and Leisure, Lom and djerem Division in the east region.

**6- Participation and origin**

Participation in this invitation to tender is open to all companies or groups of companies under Cameroonian law with competence in the field.

**7- Funding**

This tender will be financed by the Public Investment Budget of MINTOUL for the year 2026 on the budget heading 60.23.261.0.33000003.0473.524411

**8- Mode of submission**

The mode of submission retained for this invitation to tender shall be *the online submission*.

**9- Bid bond**

Each bidder must include in his administrative documents a hand-endorsed bid bond issued by a financial body or institution approved by the Minister in charge of finance to issue bonds for public contracts and whose list appears in document 13 of the Tender File (TF), of an amount of one million and five hundred thousand (1 500 000) all-in amount in CFA francs and valid up to thirty (30) days beyond the initial date limit of the validity of bids. This bid bond must be stamped and accompanied by the deposit receipt issued by the Deposits and Consignment Fund (CDEC)

The absence of the bid bond issued by a first-rate bank or financial body of first category authorised by the Minister in charge of Finance to issue bonds for public contracts, stamped and accompanied by the receipt issued by the CDEC shall lead to the immediate rejection of the offer. A bid bond submitted but that does not have any relation with the consultation concerned shall be considered as absent. In addition to the soft version to be uploaded to the COLEPS platform, hard copies of the bid bond and the receipt for the deposit of funds with the CDEC must be submitted by the bidders to the Internal Tenders Board during the bid opening session, in accordance with the provisions of point 469 of the Circular relating to the Implementation of the Finance Laws for the 2026 fiscal year.

**10- Consultation of the Tender File**

The hard copy of the file may be consulted free of charge during working hours in the services of the Project Owner at the Department of General Affairs/Sub-Directorate of Budget, Equipment and Maintenance/Public Contracts Department at the Ministry of Tourism and Leisure located at Immeuble rose door 210, 2nd floor.

It may equally be consulted online on the COLEPS platform at the following addresses: <http://www.marchespublics.cm> and <http://www.publiccontracts.cm> or on the ARMP website ([www.armp.cm](http://www.armp.cm)).

**11- Acquisition of Tender File**

The hard copy of the file may be obtained from Department of General Affairs/Sub-Department of Budget, Equipment and Maintenance/Public Contracts Service of the Ministry of Tourism and Leisure located at the Immeuble Rose, door 210, 2nd floor, as soon as this notice is published against payment of a non-refundable sum of eighty-five thousand (85,000) CFA francs to be paid only to the Public Treasury. It is equally possible to obtain the electronic version of the Tender File by downloading it free of charge through the addresses indicated above. However, online submission is subject to the payment of Tender File purchase fees.

**12- Submission of bids**

**a) Online submission method**

Bids shall be drawn up in French or English.

The tender would have to be sent by the bidder on the COLEPS platform no later than

21 MAY 2026 at 11:00 a.m



Within the same delay as above, a backup copy of the offer recorded on a USB key or CD/DVD would have to be sent in a sealed envelope with the clear and legible indication "backup copy". The envelope must be filed on receipt and should be labelled:

## NATIONAL OPEN INVITATION TO TENDER

Nb 15 / ONIT/MINTOUL/CIPM/2026 OF 17 AVR. 2026

FOR THE EQUIPMENT OF THE TEACHING BLOCKS AND THE APPLICATION BLOCK OF THE BERTOUA PUBLIC VOCATIONAL TRAINING CENTER IN HOTEL MANAGEMENT, TOURISM AND LEISURE

"To be opened only during the Tender Opening Session"

### b) Tender file size and format

The maximum sizes of documents to be uploaded on the platform and which shall constitute the bidder's offer shall be as follows:

- 5 MB for the Administrative Offer;
- 15 MB for the Technical Offer;
- 5 MB for the Financial Offer.

The accepted formats shall be as follows:

- PDF format for textual documents;
- JPEG for images.

The bidder will ensure to use the compression software in order to possibly reduce the size of the files to be transmitted.

### 13- Admissibility of bids

The administrative documents, the technical offer and the financial offer must be placed in separate files.

The Project Owner shall not accept:

- Bids bearing information on the identity of the tenderers;
- Bids submitted after the closing date and time for submission of bids;
- Envelopes without indication on the identity of the Invitation to Tender;
- Bids non-compliant with the bidding mode.

Any incomplete offer in accordance with the prescriptions of the Tender File shall be declared inadmissible. Especially the absence of a bid bond issued by a financial body or institution approved by the Minister in charge of Finance to issue bonds for public contracts or the failure to comply with the model documents of the Tender File shall lead automatically to the rejection of the bid without any other procedure. An unstamped bid bond, not accompanied by the CDEC receipt or not relating to consultation concerned shall be considered as absent. The absence of a physical copy of the bid bond and the receipt for the deposit of funds issued by the CDEC at the time of the bid opening will also result in the rejection of the offer.

### 14- Opening of bids

The bids shall be opened in single phase and shall take place on ..... 2-1 MAY 2026 ..... at 12:00 a. m. by the Project Owner Tenders Board in the annex conference room, door 119, 1st floor of the building of the Ministry of Tourism and Leisure in Yaounde.

Only tenderers may attend this opening session or be represented by a person of their choice, duly authorised, even in case of a group of companies.

Under pain of being rejected, the required administrative documents must be submitted in originals or copies certified by the issuing service or the relevant administrative authority, in accordance with the provisions of the Special Regulations of the invitation to tender. They shall be no later than 3 (three) months old from the original deadline for the submission of tenders or must have been issued after the date of signature of the Tender Notice.

In case of absence or non-conformity of a document in the administrative file during the opening of bids, after a 48 (forty-eight) hours deadline granted by the Board, the file shall be rejected.

### 15- Evaluation of bids

The scoring system of bids shall be done on a binary basis (yes / no) and based on the following criteria whose details are given in the Special Tender Regulations (RPAO)

#### 15.1 Eliminatory criteria :

The eliminatory criteria include:

- 15.1.1 Absence of the soft copy in COLEPS or of the hard copy of the bid bond conforming to the requirements of the tender document and the receipt issued by the CDEC at the opening of the bids;



- 15.1.2 Failure to submit, beyond the 48 (forty-eight) hours deadline after the opening of bids, a document of the administrative file deemed non-compliant or absent (except the bid bond);
- 15.1.3 False declarations, fraudulent schemes or forged documents;
- 15.1.4 The absence the absence of technical data sheets and/or brochures issued by the manufacturer in colour;
- 15.1.5 Failure to comply with 3 essential criteria;
- 15.1.6 Failure to non-compliance with the technical specifications of the supplies (Have a negative evaluation (NO));
- 15.1.7 Absence of the sworn statement for not having abandoned contracts during the last three years;
- 15.1.8 Failure to comply with bids file format;
- 15.1.9 Absence of a backup copy. This criteria is mainly applicable when it is necessary to use backup copies in the limited cases prescribed by the regulations in force;
- 15.1.10 Absence of a quantified unit price in the financial offer;
- 15.1.11 Absence of an element in the financial offer conforming to the requirements of the tender documents (submission; BPU, DQE and SDPU);
- 15.1.12 Absence of evidence of acceptance of the market conditions;
- 15.1.13 Absence of integrity charter dated and signed;
- 15.1.14 Absence of the dated and signed commitment statement to comply with environmental and social clauses;
- 15.1.15 Absence of financial capacity conforming to the requirements of the Tender File.

**15.2 Main qualification criteria :**

- 15.2.1 General presentation of the bid;
- 15.2.2 The company's references in similar projects;
- 15.2.3 Guarantee and after-sales service;
- 15.2.4 Delivery time.

**16- Award of Contract**

The Project Owner shall award the contract to the lowest bidder (proposed discounts included). The bidder shall also display both technical and financial capacities needed to execute the contract satisfactorily and shall comply with most of the criteria of the tender documents.

**17- Maximum number of lots**

The services, the subject of this call for tenders, are organized into one (01) single lot. Thus, any candidate may only bid for this single lot.

**18- Period of Validity of Bids**

Tenders shall be valid for ninety (90) days with effect from the submission deadline.

**19- Further Information**

Further information can be obtained from the Department of General Affairs/Sub-Department of Budget, Equipment and Maintenance/Public Contract Services at the Ministry of Tourism and Leisure located at Immeuble Rose, Door 205, 2nd floor, Tel: 222 22 35 69 or online on the COLEPS platform via <http://www.marchespublics.cm> and <http://www.publiccontracts.cm>, or any other electronic communication means indicated by the Project Owner.

**20- Fight against corruption and malpractices**

For any denunciation of corruption attempt practices, facts or acts, please call the National Anti-Corruption Commission (NACC) on 1517, the Authority in charge of Public Contracts (MINMAP) (SMS or call) on (+237) 673 20 57 25 and 699 37 07 48 or the PO on 222 22 35 69.

Yaounde, the 17<sup>th</sup> APR. 2026

THE CONTRACTING AUTHORITY



*Gabriel MBATROBE*  
**Gabriel MBATROBE**

**Copy to:**

- MINMAP; ARMP; SOPECAM
- President ITB/MINTOUL;
- Pasting/Chronos



**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N°1 : AVIS D'APPEL D'OFFRES**





**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N°2 : REGLEMENT GENERAL DE  
L'APPEL D'OFFRES (RGAO)**

# SOMMAIRE

<b>A. GENERALITES</b> .....	21
Article 1. Objet de la consultation.....	21
Article 2. Financement .....	21
Article 3. Principes éthiques.....	21
Article 4. Candidats admis à concourir.....	22
Article 5. Fournitures et/ou services quantifiables.....	23
Article 6. Article 6- Documents établissant la qualification du Soumissionnaire.....	23
Article 7. Article 7- Visite du site des prestations .....	24
<b>B. DOSSIER D'APPEL D'OFFRES</b> .....	24
Article 8. Article 8- Contenu du Dossier d'Appel d'Offres.....	24
Article 9. Article 9- Eclaircissements apportés au Dossier d'Appel d'Offres et recours.....	25
Article 10. Modification du Dossier d'Appel d'Offres .....	26
<b>C. PREPARATION DES OFFRES</b> .....	26
Article 11. Frais de soumission.....	26
Article 12. Langue de l'offre .....	26
Article 13. Documents constituant l'offre.....	26
Article 14. Montant de l'offre .....	28
Article 15. Monnaies de soumission et de règlement : .....	29
Article 16. Documents attestant de l'admissibilité du Soumissionnaire .....	30
Article 17. Documents attestant de l'admissibilité des fournitures .....	30
Article 18. Documents attestant de la conformité des fournitures.....	30
Article 19. Validité des offres .....	31
Article 20. Réunion préparatoire à l'établissement des offres.....	31
Article 21. Cautionnement de soumission.....	32
Article 22. Forme, format et signature de l'offre.....	32
<b>D. DEPOT DES OFFRES</b> .....	33
Article 23. Article 23- Cachetage et marquage des offres .....	33
Article 24. Date et heure limite de dépôt des offres .....	34
Article 25. Offres hors délai .....	34
Article 26. Modification, substitution et retrait des offres.....	35
<b>E. OUVERTURE DES PLIS ET EVALUATION DES OFFRES</b> .....	35
Article 27. Ouverture des plis et recours.....	35
Article 28. Caractère confidentiel de la procédure .....	36
Article 29. Eclaircissements sur les offres et contacts avec le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué 37	
Article 30. Détermination de la Conformité des offres et évaluation au plan technique.....	37
Article 31. Critères d'évaluation et de qualification du soumissionnaire .....	38
Article 32. Correction des erreurs .....	38
Article 33. Conversion en une seule monnaie .....	38
Article 34. Evaluation et Comparaison des offres.....	38
Article 35. Marge de préférence accordée aux soumissionnaires nationaux.....	39
<b>F. ATTRIBUTION DU MARCHE</b> .....	39
Article 36. Attribution.....	39
Article 37. Droit du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué de déclarer un Appel d'Offres infructueux ou d'annuler une procédure .....	40
Article 38. Notification de l'attribution du marché.....	40
Article 39. Publication des résultats d'attribution du marché et recours.....	40
Article 40. Signature du marché .....	41
Article 41. Cautionnement définitif .....	41

## **A. GENERALITES**

### **Article 1. Objet de la consultation**

1.1. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué tel que précisé dans le Règlement Particulier de l'Appel d'Offres (RPAO), lance un Appel d'Offres pour l'acquisition des fournitures et/ou services quantifiables [disponibles sur le marché local ou sur le marché international] décrits dans le présent Dossier d'Appel d'Offres et brièvement définis dans le RPAO.

Le nom, le numéro d'identification et le nombre de lots faisant l'objet de l'Appel d'Offres figurent dans le RPAO.

1.2. Le Soumissionnaire retenu ou attributaire, doit livrer les fournitures et services quantifiables dans le délai prévisionnel indiqué dans le RPAO, et qui court sauf stipulation contraire du CCAP, à compter de la date de notification de l'ordre de service de démarrage des prestations.

1.3. Dans le présent Dossier d'Appel d'Offres, le terme "jour" désigne un jour calendaire, à l'exception des jours ouvrables expressément spécifiés dans le code des marchés publics.

### **Article 2. Financement**

La source de financement des fournitures et/ou services connexes objet du présent Appel d'Offres est précisée dans le RPAO.

### **Article 3. Principes éthiques**

3.1. Les agents relevant du service public, les soumissionnaires et les titulaires de marché, ainsi que toute personne intervenant à quelque titre que ce soit dans la chaîne de passation, d'exécution, de contrôle et de régulation des marchés, sont soumis aux dispositions des lois et règlements interdisant les actes de corruption, les manœuvres frauduleuses, les pratiques collusoires, coercitives ou obstructives, les conflits d'intérêts, les délits d'initiés et les complicités.

A cet égard, ils souscrivent la charte d'intégrité dont le modèle est joint en annexe du présent Dossier d'Appel d'Offres (pièce 10).

En vertu de ces principes, le Maître d'ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué :

a) définit, aux fins de cette clause, les expressions de la manière suivante :

i. Est convaincu d'acte de "corruption" quiconque offre, donne, sollicite ou accepte un quelconque avantage en vue d'influencer l'action d'un agent public au cours de l'attribution ou de l'exécution d'un marché.

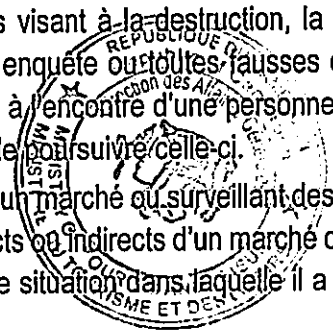
ii. Se livre à des « manœuvres frauduleuses » quiconque déforme ou dénature des faits afin d'influencer l'attribution ou l'exécution d'un marché.

iii. Sont convaincus de « pratiques collusoires » deux ou plusieurs soumissionnaires qui s'entendent dans le but de maintenir artificiellement les prix des offres à des niveaux ne correspondant pas à ceux qui résulteraient du jeu de la concurrence.

iv. Se livre à des « pratiques coercitives », quiconque porte atteinte aux personnes ou à leurs biens ou profère des menaces à leur encontre de manière directe ou indirecte, afin d'influencer leurs actions au cours de l'attribution ou de l'exécution d'un marché.

v. Se livre aux « pratiques obstructives », quiconque commet des actes visant à la destruction, la falsification, l'altération ou la dissimulation des preuves sur lesquelles se fonde une enquête ou toutes fausses déclarations faites aux enquêteurs ou bien toute menace, harcèlement ou intimidation à l'encontre d'une personne aux fins de l'empêcher de révéler des informations relatives à une enquête, ou bien de poursuivre celle-ci.

vi. Le « conflit d'intérêt » désigne toute situation dans laquelle le titulaire d'un marché ou surveillant des procédures de passation et /ou de l'exécution du marché pourrait tirer des profits directs ou indirects d'un marché conclu par le Maître d'ouvrage ou Maître d'ouvrage Délégué, d'une affectation ou toute situation dans laquelle il a des intérêts



personnels ou financiers suffisant pour compromettre son impartialité dans l'accomplissement de ses fonctions ou de nature à affecter défavorablement son jugement.

vii -Les Présidents, membres, secrétaires et experts des commissions des marchés publics, sous-commission d'analyse et responsables chargés des marchés sont astreints à l'obligation de réserve et de discrétion.

Ils doivent s'abstenir de toute action de nature à compromettre leur objectivité et, dans tous les cas, ne disposer d'aucun intérêt financier, personnel ou autre lié au marché e examen.

viii- En cas de conflit d'intérêt, les Présidents, les Experts et les membres des Commission de Passation des Marchés et des Commission de Contrôle des Marchés et ceux des sous-commissions d'analyse, ainsi que les Observateurs indépendants doivent le signaler par écrit au Maître d'Ouvrage, ou au Président de la Commission de passation des marchés publics sous peine des sanctions prévues par la réglementation en vigueur. Dans ce cas, il est alors pourvu à leur remplacement pour les marchés concernés.

ix. La complicité s'entend de :

- L'omission ou la négligence d'effectuer les contrôles ou de donner les avis techniques prescrits ;
- L'abstention volontaire de porter à la connaissance du Maître d'ouvrage ou de l'autorité compétente, les irrégularités constatées lors de la réalisation de ses missions.

b. rejettera toute proposition d'attribution, s'il est prouvé que l'attributaire proposé est directement ou par l'intermédiaire d'un agent, coupable de corruption, de conflit d'intérêt, de complicité ou s'est livré à des manœuvres frauduleuses, des pratiques collusoires, coercitives ou obstructives pour l'attribution de ce marché.

3.2. L'Autorité chargée des marchés publics peut à titre conservatoire, prendre une décision d'interdiction de soumissionner pendant une période n'excédant pas deux (02) ans, à l'encontre de tout soumissionnaire ou cocontractant de l'Administration pour trafic d'influence, de conflits d'intérêts, de délit d'initiés, de complicité, de fraude, de corruption ou de production de documents non authentiques dans son offre, sans préjudice des poursuites pénales qui pourraient être engagées contre lui.

3.3. L'Autorité chargée des Marchés Publics, peut prendre à l'encontre des acteurs publics reconnus coupables de violation des dispositions du Code des Marchés Publics, une décision d'interdiction d'intervenir dans la passation et le suivi de l'exécution des Marchés Publics pendant une période n'excédant pas deux (2) ans.

#### **Article 4. Candidats admis à concourir**

4.1). En dehors de l'Appel d'Offres restreint qui s'adresse à tous les candidats retenus à l'issue de la procédure de préqualification et/ou ceux retenus dans le cadre de la catégorisation préalablement indiquée dans l'avis d'Appel d'Offres et rappelé dans le RPAO, en règle générale, l'Appel d'Offres s'adresse à tous les soumissionnaires, sous réserve qu'ils remplissent les conditions d'éligibilité ci-après :

a. Un soumissionnaire (y compris tous les membres d'un groupement d'entreprises et tous les sous-traitants du soumissionnaire) doit être d'un pays éligible, conformément à la convention de financement, le cas échéant ;

b. Un soumissionnaire (y compris tous les membres d'un groupement d'entreprises et tous les sous-traitants du soumissionnaire) ne doit pas se trouver en situation de conflit d'intérêt sous peine de disqualification de toutes les offres auxquelles il aura participé. Un soumissionnaire peut être jugé comme étant en situation de conflit d'intérêt dans les conditions ci-après :

i. est associé ou a été associé dans le passé, à une entreprise (ou à une filiale de cette entreprise) qui a fourni des services de consultant pour la conception, la préparation des spécifications et autres documents utilisés dans le cadre des marchés passés au titre du présent Appel d'Offres ;

ii. Présente plus d'une offre dans le cadre du présent Appel d'Offres, à l'exception des offres variantes autorisées selon la clause 17, le cas échéant ; cependant, ceci ne fait pas obstacle à la participation de sous- traitants dans plus d'une offre ;

iii. est dans le cadre d'un même Appel d'Offres, représentant légal d'un autre soumissionnaire ; au présent Appel

d'Offres ;

iv. est affilié à un groupe ou entité que le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué a recruté ou envisage de recruter pour participer au contrôle ;

v. le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué participe au capital du soumissionnaire de nature à compromettre la transparence des procédures de passation des marchés publics ;

c. Une personne morale de droit public si elle démontre qu'elle est (i) juridiquement et financièrement autonome, (ii) gérée selon les règles de la comptabilité privée et (iii) n'est pas sous la tutelle du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué sauf autorisation expresse de l'Autorité chargée des marchés publics.

d. Les organisations de la société civile et les Etablissements publics à condition que les prix proposés soient concurrentiels, c'est-à-dire, qu'ils aient été déterminés(i) en prenant en compte l'ensemble des coûts directs et indirects concourant à la formation du prix de la prestation objet du contrat et(ii) qu'ils n'ont pas bénéficié, dans la détermination de ce prix, des avantages découlant des ressources qui leurs sont attribuées au titre de leurs missions de service public.

4.2. L'Appel d'Offres est ouvert/ou restreint selon les spécifications du RPAO à tous les soumissionnaires qui remplissent les conditions ci-après :

a. ne pas être en état de liquidation judiciaire ou en faillite;

b. ne pas être frappé de l'une des interdictions ou déchéances prévues par les lois et règlements en vigueur, aussi bien au plan national qu'international;

c. souscrire aux déclarations prévues par les lois et règlements en vigueur.

Pour soumissionner par voie électronique via COLEPS ou tout autre moyen de communication électronique indiqué par le Maître d'Ouvrage, le candidat ou soumissionnaire doit être enregistré sur ladite plateforme et disposer d'un certificat électronique valide.

4.4. Si l'Appel d'Offres est restreint, la consultation s'adresse à tous les candidats retenus à l'issue de la procédure de préqualification et/ou à ceux retenus dans le cadre de la catégorisation préalablement indiquée dans l'avis d'Appel d'Offres et rappelée dans le RPAO.

#### **Article 5. Fournitures et/ou services quantifiables**

5.1. Le terme « fournitures » désigne tous les produits, matières premières, machines, équipements et tous autres matériaux que le Fournisseur est tenu de livrer en exécution du Marché.

5.2. Le terme « services quantifiable » désigne notamment les prestations de services concernant entre autres, le gardiennage, le nettoyage ou l'entretien des édifices publics ou des espaces verts, l'entretien ou la maintenance des matériels et équipements de bureau ou d'informatique, l'assurance, à l'exclusion de l'assurance maladie etc.

#### **Article 6. Article 6- Documents établissant la qualification du Soumissionnaire**

6.1. Les soumissionnaires doivent, comme partie intégrante de leur offre :

a. Produire un pouvoir habilitant le signataire de la soumission à engager le Soumissionnaire ;

b. Fournir les documents permettant d'établir la qualification du soumissionnaire selon la liste prévue dans le RPAO et comprenant notamment, toutes les informations qui leur sont demandées dans le RPAO, afin d'établir leur qualification pour exécuter le marché.

Les informations relatives aux points suivants sont exigées le cas échéant:

i. La production de l'extrait des bilans certifiés faisant ressortir le chiffre d'affaires et les résultats ;

ii. l'accès à une ligne de crédit ou disposition d'autres ressources financières;

iii. Les marchés exécutés ;

iv. La disponibilité du matériel indispensable.

v. Le certificat de catégorisation pour les prestataires de fourniture et services quantifiable, le cas échéant.  
6.2. Les soumissions présentées par deux ou plusieurs fournisseurs groupés (co-traitance) doivent satisfaire aux conditions suivantes :

- a. L'offre devra inclure pour chacun des fournisseurs, tous les renseignements énumérés à l'Article 6.1 ci-dessus. Le RPAO devra préciser les informations à fournir par le groupement et celles à fournir par chaque membre du groupement;
- b. L'offre et le marché doivent être signés de façon à obliger tous les membres du groupement;
- c. La nature du groupement (conjoint ou solidaire tel que requis dans le RPAO) doit être précisée et justifiée par la production d'une copie de l'accord de groupement en bonne et due forme;
- d. Le membre du groupement désigné comme mandataire, représentera l'ensemble des entreprises vis à vis du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué pour l'exécution du marché ;
- e. En cas de groupement solidaire, les co-traitants se répartissent les paiements qui sont effectués par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué dans un compte unique. En cas de groupement conjoint, les tâches de chaque membre doivent être précisées et chaque entreprise est payée par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué dans son propre compte.

6.3. Les soumissionnaires doivent également présenter des propositions suffisamment détaillées pour démontrer qu'elles sont conformes aux spécifications techniques et aux délais d'exécution visés dans le RPAO.

6.4. Les soumissionnaires qui sollicitent le bénéfice d'une marge de préférence, doivent fournir tous les renseignements nécessaires pour prouver qu'ils satisfont aux critères d'éligibilité décrits à l'article 33 du RGAO.

#### **Article 7. Article 7- Visite du site des prestations**

7.1. Il est conseillé au soumissionnaire de visiter et d'inspecter le site des prestations et ses environs 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 l'exécution des prestations. Cette visite lorsqu'elle est exigée dans le RPAO, doit être sanctionnée par une attestation de visite du site signée sur l'honneur par le soumissionnaire, faisant ressortir une description du site ainsi que les observations sur les conditions d'exécution des prestations. Les coûts liés à la visite du site sont à la charge du Soumissionnaire.

7.2. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué est tenu d'autoriser le Soumissionnaire qui en fait la demande et ses employés ou agents, à pénétrer dans ses locaux et sur ses terrains aux fins de ladite visite, mais seulement à la condition expresse que le Soumissionnaire, ses employés et agents dégagent le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué, de toute responsabilité pouvant en résulter.

Le soumissionnaire demeure responsable des accidents mortels ou corporels, des pertes ou dommages matériels, coûts et frais encourus du fait de cette visite.

7.3. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué peut organiser une visite du site des prestations et / ou une réunion préparatoire à l'établissement des offres.

### **B. DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

#### **Article 8. Article 8- Contenu du Dossier d'Appel d'Offres**

8.1. Le Dossier d'Appel d'Offres décrit les fournitures et /ou services quantifiable faisant l'objet du marché, fixe les procédures de consultation des entreprises et précise les conditions du marché. Outre le(s) additif(s) publié(s) conformément à l'article 10 du RGAO. Il comprend les documents énumérés ci-après :

- Pièce n° 0 : La lettre d'invitation à soumissionner (en cas d'Appels d'Offres Restreints) ;
- Pièce n°1 : l'Avis d'Appel d'Offres rédigé en français et en anglais (AAO)
- Pièce n°2: le Règlement Général de l'Appel d'Offres (RGAO)

- Pièce n°3: le Règlement Particulier de l'Appel d'Offres (RPAO)
- Pièce n° 4: le cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)
- Pièce n° 5: le Cahier des Spécifications techniques de la fourniture qui comprend la liste des fournitures et services connexes le cas échéant, ou les spécifications techniques le cas échéant.
- Pièce n° 6: le Cadre du Bordereau des prix unitaires et forfaitaires
- Pièce n° 7: le Cadre du détail estimatif
- Pièce n° 8: le Cadre des sous-détails des prix unitaires et/ou de la décomposition des prix le cas échéant
- Pièce n° 9: le Modèle de marché
- Pièce n° 10 : Les Modèles ou formulaires types à utiliser par les Soumissionnaires, notamment :
  - a. Le Modèle de lettre de soumission;
  - b. Le Modèle de cautionnement de soumission ;
  - c. Le Modèle de cautionnement définitif ;
  - d. Le cautionnement d'avance de démarrage ;
  - e. Le Modèle de cautionnement de bonne exécution en remplacement de la retenue de garantie ;
  - f. Le modèle d'autorisation du fabricant ;
  - g. Les Modèles de fiches de présentation du matériel, personnel et références ;
  - h. Le cadre du planning d'exécution ;
  - i. Le Modèle de fiches de prestations susceptibles d'être sous-traitées.;
- Pièce n° 11 : le formulaire de la charte d'intégrité.
- Pièce n° 12 : le formulaire de la déclaration d'engagement au respect des clauses sociales et environnementales.
- Pièce n° 13 : le Visa de maturité ou tout autre justificatif des études préalables à remplir par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué, la disponibilité du financement ou l'inscription budgétaire.
- Pièce n° 14 : La liste des établissements bancaires et organismes financiers habilités par le Ministre en charge des Finances à émettre des cautions dans le cadre des marchés publics.

8.2. Le Soumissionnaire doit examiner l'ensemble des règlements, formulaires, conditions et spécifications contenus dans le DAO. Il lui appartient de fournir tous les renseignements demandés et de préparer une offre conforme à tous égards audit dossier.

#### **Article 9. Article 9- Eclaircissements apportés au Dossier d'Appel d'Offres et recours**

9.1. a) Tout soumissionnaire désirant obtenir des éclaircissements sur le Dossier d'Appel d'Offres peut en faire la demande à l'Autorité Contractante par écrit ou par courrier électronique (télécopie ou e-mail) à l'adresse du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué indiquée dans le RPAO ou via COLEPS avec copie à l'organisme chargé de la régulation des marchés publics. Cependant, l'Autorité Contractante répondra par écrit ou par courrier électronique ou via COLEPS ou par tout autre moyen de communication électronique indiqué dans le DAO à toute demande d'éclaircissement reçue au moins quatorze (14) jours avant la date limite de dépôt des offres.

9.1.b). Une copie de la réponse de l'Autorité Contractante, indiquant la question posée mais ne mentionnant pas son auteur, est adressée à tous les soumissionnaires ayant acheté le Dossier d'Appel d'Offres dans un délai maximal de cinq (05) jours.

9. 2. Tout soumissionnaire qui s'estime lésé peut introduire une requête auprès du Maître d'ouvrage et ou du Maître d'ouvrage Délégué.

En cas d'Appel d'Offres restreint :

a. Le recours en phase de préqualification doit porter sur des demandes de réexamen des conditions de sollicitation, de préqualification ou sur des demandes de réexamen des décisions ou actes pris et publiés par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué lors de la procédure de préqualification;

b. Les candidats disposent de cinq (05) jours ouvrables avant la date de dépôt des candidatures et cinq (05) jours ouvrables après la publication des résultats de la préqualification pour introduire leur recours auprès du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué, avec copie à l'Autorité chargée des marchés publics et à l'organisme chargé de la régulation des marchés publics ;

c. Ce recours n'est pas suspensif.



En cas d'Appel d'Offres ouvert :

- a. Le recours doit intervenir entre la publication de l'Avis d'Appel d'Offres et l'ouverture des plis et être adressé au Maître d'ouvrage ou au Maître d'ouvrage Délégué avec copie à l'Autorité chargée des Marchés Publics et à l'organisme chargé de la régulation des marchés publics ;
- b. Il doit parvenir au Maître d'ouvrage ou au Maître d'ouvrage Délégué au plus tard quatorze (14) jours ouvrables avant la date d'ouverture des offres ;
- c. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué dispose de cinq (05) jours ouvrables pour réagir. La copie de la réaction est transmise à l'Autorité chargée des Marchés Publics et à l'Organisme Chargé de la Régulation des Marchés Publics ;
- d. En cas de désaccord entre le requérant et le Maître d'ouvrage ou le Maître d'ouvrage Délégué, le recours est porté par le requérant au Comité chargé de l'examen des recours.
- e. Ce recours n'est pas suspensif.

#### **Article 10. Modification du Dossier d'Appel d'Offres**

10.1 Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué peut, à tout moment avant la date limite de dépôt des offres et pour tout motif, que ce soit à son initiative ou consécutivement à une saisine d'un soumissionnaire modifier le Dossier d'Appel d'Offres en publiant un additif.

10.2. Tout additif ainsi publié fera partie intégrante du Dossier d'Appel d'Offres conformément à l'Article 8 du RGAO et doit être communiqué par écrit ou signifié par tout moyen laissant trace écrite à tous les soumissionnaires ayant acheté le Dossier d'Appel d'Offres ou via COLEPS ou sur tout autre moyen de communication électronique indiqué par le Maître d'Ouvrage dans le DAO.

10.3. Afin de donner aux soumissionnaires suffisamment de temps pour tenir compte de l'additif dans la préparation de leurs offres, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué devra reporter, autant que nécessaire, la date limite de dépôt des offres, conformément aux dispositions de l'Article 22.2 du RGAO.

### **C. PREPARATION DES OFFRES**

#### **Article 11. Frais de soumission**

Le Soumissionnaire supportera tous les frais afférents à la préparation et à la présentation de son offre. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué n'est en aucun cas responsable de ces frais, ni tenu de les régler, quel que soit le déroulement ou l'issue de la procédure d'Appel d'Offres.

#### **Article 12. Langue de l'offre**

L'offre ainsi que toute correspondance et tout document, échangé entre le Soumissionnaire et le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué seront rédigés en français ou en anglais. Les documents complémentaires et les imprimés fournis par le soumissionnaire peuvent être rédigés dans une autre langue à condition d'être accompagnés d'une traduction précise en français ou en anglais ; auquel cas et aux fins d'interprétation de l'offre, la traduction fera foi.

#### **Article 13. Documents constituant l'offre**

13.1. L'offre présentée par le soumissionnaire comprendra les documents détaillés au RPAO, dûment remplis et regroupés en trois volumes :

- a. Volume 1 : Dossier administratif

Il comprend notamment :

- a.1. Tous les documents attestant que le soumissionnaire:

- a souscrit les déclarations prévues par les lois et règlements en vigueur;
- s'est acquitté des droits, taxes, impôts, cotisations, contributions, redevances ou prélèvements de quelque nature que ce soit;
- n'est pas en état de liquidation judiciaire ou en faillite;
- n'est pas frappé de l'une des interdictions ou d'échéances prévues par les lois et règlements en vigueur, aussi bien au plan national qu'international.

a.2. Le cautionnement de soumission établi conformément aux dispositions de l'Article 20 du RGAO ;

a.3. L'acte écrit donnant pouvoir au signataire de l'offre d'engager la personne morale soumissionnaire, le cas échéant conformément aux dispositions de l'article 6.1 du RGAO ;

b. Volume2 : Offre technique

Il comprend notamment :

b.1. Les renseignements sur la qualification

Le RPAO précise la liste des documents à fournir attestant de la qualification des soumissionnaires et conformément à l'Article 6.1 du RGAO, notamment les références de l'entreprise (prestations similaires), les spécifications techniques, le service après-vente, le matériel et le personnel.

b.2. Les propositions techniques

Le RPAO précise les éléments constitutifs de la proposition technique des soumissionnaires, notamment :

- Une description détaillée des caractéristiques techniques, les performances, les marques, les modèles et les références des matériels proposés accompagnés de prospectus et fiches techniques conformément à l'article 17 du RGAO (Toute référence à des noms de marque ou à des spécifications exclusives émanant d'un fournisseur ou prestataire particulier est interdite. Toutefois, une telle indication accompagnée de la mention « ou équivalent » est autorisée lorsque les Maîtres d'ouvrage n'ont pas la possibilité de donner une description de l'objet du marché, au moyen de spécifications suffisamment précises et intelligibles pour tous les intéressés) ;

- Le calendrier, le planning et le délai de livraison des prestations ;

b.3. Les preuves d'acceptations des conditions du marché

Le soumissionnaire remettra les copies dûment paraphées, renseignés et signées des documents à caractères administratif et technique régissant le marché, à savoir :

- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) ;
- Les spécifications techniques ou cahier des clauses techniques Particulières (CCTP).

b.4. Commentaires CCAP et CCTP

Les soumissionnaires formuleront un commentaire sur les spécifications techniques des fournitures, assortis d'éventuelles propositions.

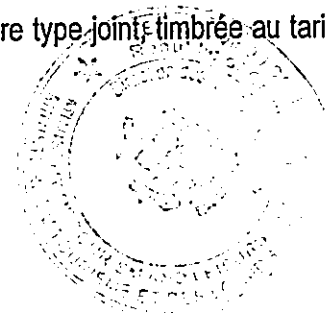
b.5. la charte d'intégrité

b-6- la déclaration d'engagement au respect des clauses sociales et environnementales

c. Volume 3 : Offre financière

Le RPAO précise les éléments permettant de justifier le coût des prestations, à savoir :

- La soumission proprement dite, en original rédigée selon le modèle ou formulaire type joint, timbrée au tarif en vigueur, signée et datée ;
- Le bordereau des Prix Unitaires et/ou forfaitaires dûment rempli ;
- Le détail quantitatif et estimatif dûment rempli ;
- Le Sous-Détails des Prix Unitaires et/ou la décomposition des prix forfaitaires.
- L'échéancier prévisionnel de paiements, le cas échéant



Les soumissionnaires utiliseront à cet effet les pièces et modèles ou formulaires prévus dans le Dossier d'Appel d'Offres, sous réserve des dispositions de l'Article 20 du RPAO concernant les autres formes possibles de Cautionnement de Soumission.

13.2. Si, conformément aux dispositions du RPAO, les soumissionnaires présentent des offres pour plusieurs lots du même Appel d'Offres, ils pourront indiquer les rabais offerts en cas d'attribution de plus d'un lot.

13.3. Le RPAO indique combien de temps les propositions doivent demeurer valides à compter de la date de soumission. Pendant cette période, les soumissionnaires doivent garder à disposition le personnel spécialisé proposé pour la mission. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué fait tout son possible pour mener à bien les négociations dans ces délais. Si celui-ci souhaite prolonger la durée de validité des propositions, les Candidats qui n'y consentent pas sont en droit de refuser une telle prolongation

#### **Article 14. Montant de l'offre**

14.1. Sauf indication contraire figurant dans le Dossier d'Appel d'Offres, le montant du marché couvrira l'ensemble des fournitures et services connexes décrits à l'article 1.1 du RPAO, sur la base du Bordereau des Prix et du Détail Quantitatif et Estimatif chiffrés, ainsi que du sous-détail des prix unitaires et de la décomposition des prix forfaitaires présentés par le soumissionnaire le cas échéant.

14.2. Le soumissionnaire remplira les prix unitaires et totaux de tous les postes du bordereau de prix et du Détail quantitatif et estimatif.

14.2 Sous réserve des dispositions contraires prévues dans le RPAO et le CCAP, les prix proposés dans le cadre du sous-détail des prix pour les Fournitures et Services quantifiables, seront présentés de la manière suivante :

a. Pour les fournitures fabriquées au Cameroun :

- i. le prix des fournitures EXW (sortie usine, fabrique, magasin d'exposition, entrepôt ou magasin de ventes, suivant le cas), y compris tous les droits de douanes, taxes sur les ventes ou autres déjà payés ou à payer sur les composants ou matières premières utilisés dans la fabrication ou l'assemblage des fournitures ;
- ii. les taxes sur les ventes et autres taxes perçues sur les fournitures qui seront dues si le Marché est attribué ;
- iii. le prix des transports intérieurs, assurance et autres services locaux afférents à la livraison des fournitures jusqu'à leur destination finale (site du Projet) spécifiée dans le RPAO.

b. Pour les fournitures à importer :

- i. le prix des fournitures DAP- lieu de destination, tel que stipulé au RPAO ;
- ii. le prix des transports intérieurs, assurance et autres services locaux afférents à la livraison des fournitures du lieu de destination indiqué (CIP) à leur destination finale (site du Projet) spécifiée au RPAO ; et
- iii. le prix des fournitures à importer doit être indiqué DAP lieu de destination, si le RPAO le stipule; à la place du prix DAP indiqué en (b)(i) ci-dessus.
- iv. le fournisseur est libre, en indiquant le prix, de recourir à un transporteur et d'obtenir des prestations d'assurance en provenance de tout pays, sous réserve des conditions d'éligibilité liées à la Convention de financement.
- v. les conditions générales types des prix sont régies par les règles prescrites dans la dernière édition d'Incoterms publiée par la Chambre de commerce internationale à la date de l'Appel d'Offres ou à la date spécifiée dans le RPAO.

c. Pour les fournitures déjà importées, le prix indiqué sera différent de la valeur originelle d'importation de ces fournitures déclarées en douane, et devra inclure toute réduction ou toute marge de l'agent ou du représentant local, ainsi que les coûts locaux y afférents, à l'exclusion des droits de douanes et taxes d'importation déjà payés et/ou restant à payer par le Fournisseur. Par souci de clarté, il est demandé aux soumissionnaires d'indiquer : (a) leur prix comprenant les droits de douanes et d'importation initiaux, (b) le montant de ces mêmes droits de douanes et d'importation, et (c) leur prix, hors taxes d'importation qui est la différence entre les montants (a) et (b).

- i. le prix des fournitures, incluant leur valeur d'importation initiale et la marge (ou réduction) éventuelle, ainsi que les autres coûts, droits de douanes et autres taxes d'importation déjà payés ou à payer sur ces fournitures ;
  - ii. les droits de douanes et autres taxes d'importation déjà payés (justifiés par des documents) ou à payer sur les fournitures déjà importées ;
  - iii. le prix des fournitures obtenu par différence de (i) et (ii) ci avant ;
  - iv. les taxes sur les ventes et autres taxes perçues sur les fournitures qui seront dues au Cameroun si le Marché est attribué ;
  - v. le prix des transports intérieurs, assurance et autres services locaux afférents à la livraison des fournitures jusqu'à leur destination finale (site du projet) spécifiée dans le RPAO.
- d. Pour les services connexes, autres que transports intérieurs et autres services nécessaires pour acheminer les fournitures à leur lieu de destination finale, lorsque de tels services connexes sont requis :
- i. le prix de chaque élément faisant partie des services connexes y compris ;
  - ii. tous les droits de douane, taxes sur les ventes et autres taxes similaires perçues sur les services connexes au Cameroun si le marché est attribué.

14.3. Les prix offerts par le soumissionnaire seront fermes pendant toute la durée d'exécution du Marché et ne pourront varier en aucune manière, sauf disposition contraire du RPAO. Une offre assortie d'une clause de révision des prix sera considérée comme non conforme et sera écartée, en application de l'article 29 du RGAO.

14.4. Si les clauses de révision et/ou d'actualisation des prix sont prévues au marché, la date d'établissement des prix initiaux, ainsi que les modalités de révision et/ou d'actualisation desdits prix doivent être précisées. Tout Marché dont la durée d'exécution est au plus égale à un (1) an ne peut faire l'objet de révision de prix.

14.5. Si les clauses de révision et/ou d'actualisation des prix sont prévues au marché, la date d'établissement des prix initiaux, ainsi que les modalités de révision et/ou d'actualisation desdits prix doivent être précisées. Tout Marché dont la durée d'exécution est au plus égale à un (1) an ne peut faire l'objet de révision de prix.

14.5. Tous les prix unitaires assortis des quantités doivent être justifiés par des sous-détails établis conformément au cadre proposé à la pièce N° 8 du DAO.

14.4. Au cas où l'Appel d'Offres comprend plusieurs lots, les prix indiqués pour un lot donné devront correspondre à la totalité des articles de ce lot, et à la totalité de la quantité indiquée pour chaque article.

14.5. Les soumissionnaires indiqueront les rabais consentis dans leurs offres. Par ailleurs, ils préciseront les conditions d'application de ce rabais.

#### **Article 15. Monnaies de soumission et de règlement :**

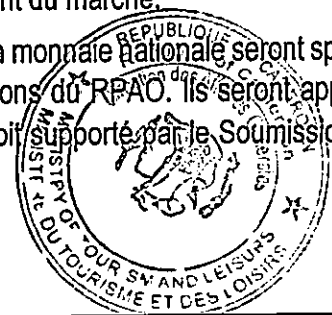
15.1. En cas d'Appels d'Offres Internationaux, les monnaies de l'offre doivent suivre les dispositions soit de l'Option A ou de l'Option B ci-dessous; l'option applicable étant celle retenue dans le RPAO.

15.2. Option A : le montant de la soumission est libellé entièrement en monnaie nationale.

Le montant de la soumission, les prix unitaires du bordereau des prix et les prix du détail quantitatif et estimatif sont libellés entièrement en francs CFA de la manière suivante:

a. Les prix seront entièrement libellés dans la monnaie nationale. Le soumissionnaire qui compte engager des dépenses dans d'autres monnaies pour la réalisation des Prestations, indiquera en annexe à la 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 de pays membres de l'institution de financement du marché.

b. Les taux de change utilisés par le Soumissionnaire pour convertir son offre en monnaie nationale seront spécifiés par le soumissionnaire en annexe à la soumission conformément aux précisions du RPAO. Ils seront appliqués pour tout paiement au titre du Marché, pour qu'aucun risque de change ne soit supporté par le Soumissionnaire retenu.



15.3. Option B : Le montant de la soumission est directement libellé en monnaie nationale et étrangère.

Le soumissionnaire libellera les prix unitaires du bordereau des prix et les prix du Détail quantitatif et estimatif de la manière suivante :

a. Les prix des intrants nécessaires aux fournitures et services quantifiables que le Soumissionnaire compte se procurer dans le pays du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué seront libellés en francs CFA tels que spécifié au RPAO et dénommée "monnaie nationale".

b. Les prix des intrants nécessaires aux fournitures et services quantifiables que le soumissionnaire compte se procurer en dehors du pays du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué seront libellés dans la monnaie du pays du soumissionnaire ou de celle d'un pays membre éligible largement utilisée dans le commerce international.

15.4. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué peut demander aux soumissionnaires d'exprimer leurs besoins en monnaies nationale et étrangère et de justifier que les montants inclus dans les prix unitaires et totaux, et indiqués en annexe à la soumission, sont raisonnables ; à cette fin, un état détaillé de ses besoins en monnaies étrangères sera fourni par le soumissionnaire.

15.5. Durant l'exécution des fournitures et services quantifiables, la plupart des monnaies étrangères restant à payer sur le montant du marché peut être révisée d'un commun accord par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué et l'entreprise de façon à tenir compte de toute modification survenue dans les besoins en devises au titre du marché.

#### **Article 16. Documents attestant de l'admissibilité du Soumissionnaire**

Le Soumissionnaire fournira, en tant que partie intégrante de son offre, des documents attestant qu'il satisfait aux dispositions de l'article 4 du RGAO.

#### **Article 17. Documents attestant de l'admissibilité des fournitures**

17.1. En application des dispositions de l'article 5 du RGAO, le Soumissionnaire fournira, en tant que partie intégrante de son offre, les documents attestant que l'ensemble des fournitures et services qu'il se propose de fournir en exécution du Marché satisfont aux clauses techniques particulières.

17.2. S'agissant des fournitures importées, les documents y afférant consisteront en une déclaration sur le pays d'origine des fournitures et services proposés dans le Bordereau des prix, déclaration à confirmer par un certificat d'origine délivré au moment de l'embarquement, entre autres.

#### **Article 18. Documents attestant de la conformité des fournitures**

18.1. Pour établir la conformité des fournitures et /ou services quantifiables au Dossier d'Appel d'Offres, le Soumissionnaire fournira dans le cadre de son offre les preuves écrites que les fournitures ou services se conforment aux spécifications et clauses techniques ainsi qu'aux normes spécifiées (le cas échéant) dans le Descriptif de fourniture.

18.2. Ces preuves peuvent revêtir la forme de prospectus, dessins ou données et comprendront une description détaillée des principales caractéristiques techniques et de performance des fournitures, démontrant qu'ils correspondent pour l'essentiel aux dites spécifications.

18.3. Le Soumissionnaire fournira également une liste donnant tous les détails, y compris les sources d'approvisionnement disponibles et les prix courants des pièces de rechange, outils spéciaux, consommables, etc., nécessaires au fonctionnement correct et continu des fournitures depuis le début de leur utilisation par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué et pendant la période précisée au RPAO.

18.4. Les normes qui s'appliquent aux modes d'exécution, procédés de fabrication, équipements et matériels, ainsi que les références à des noms de marque ou à des numéros de catalogue spécifiés par (le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué) sur le Bordereau des quantités, calendrier de livraison, et spécifications techniques ne

sont mentionnés qu'à titre indicatif et n'ont nullement un caractère restrictif.

18.5 Le Soumissionnaire peut leur substituer d'autres normes de qualité, noms de marque et/ou d'autres numéros de catalogue, pourvu qu'il établisse à la satisfaction de Maître d'Ouvrage que les normes, marques et numéros ainsi substitués sont substantiellement équivalents ou supérieurs aux spécifications du Bordereau des prix et les spécifications techniques.

#### 18.6. Propositions variantes des soumissionnaires

a. Excepté dans le cas mentionné à l'Article 18.6 ci-dessous, les soumissionnaires souhaitant offrir des variantes techniques doivent d'abord chiffrer la solution de base du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué telle que décrite dans le Dossier d'Appel d'Offres, et fournir en outre tous les renseignements dont le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué a besoin pour procéder à l'évaluation complète de la variante proposée, y compris les plans, spécifications techniques, sous détails de prix et tous autres détails utiles. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué n'examinera que les variantes techniques, le cas échéant, du soumissionnaire dont l'offre conforme à la solution de base a été évaluée la moins-disante.

b. Quand les soumissionnaires sont autorisés, suivant le RPAO, à soumettre directement des variantes techniques pour certaines parties des fournitures complexes, ces parties de fournitures doivent être décrites dans les Spécifications techniques. Le dossier d'Appel d'Offres doit préciser de manière claire, la façon dont les variantes doivent être prises en considération pour l'évaluation des offres.

#### **Article 19. Validité des offres**

19.1. Les offres doivent demeurer valables pendant la période spécifiée dans le Règlement Particulier de l'Appel d'Offres pour compter de la date de remise des offres fixée par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué, en application de l'Article 23 du RGAO. Une offre valable pour une période plus courte, sera considérée par la Commission de passation des marchés comme non conforme, sauf si le délai de validité du cautionnement de soumission est conforme. Dans ce cas, un délai de quarante-huit (48) heures est accordé au soumissionnaire pour produire une lettre d'invitation à soumissionner.

19.2. Dans des circonstances exceptionnelles, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué peut solliciter le consentement du soumissionnaire à une prolongation du délai de validité. La demande et les réponses qui lui seront faites le seront par écrit (ou par télécopie). La validité du cautionnement de soumission prévu à l'Article 20 du RGAO sera de même prolongée pour une durée correspondante. Un Soumissionnaire peut refuser de prolonger la validité de son offre sans perdre son cautionnement de soumission. Un soumissionnaire qui consent à une prolongation ne se verra pas demander de modifier son offre, ni ne sera autorisé à le faire.

19.3. Lorsque le marché ne comporte pas d'article de révision de prix et que la période de validité des offres est prorogée de plus de soixante (60) jours, les montants payables au soumissionnaire retenu, seront actualisés par application de la formule y relative figurant à la demande de prorogation que le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué adressera au(x) soumissionnaire(s).

19.4 La période d'actualisation ira de la date de dépassement des soixante (60) jours à la date de notification du marché ou de l'ordre de service de démarrage des prestations au soumissionnaire retenu, tel que prévu par le CCAP. L'effet de l'actualisation n'est pas pris en considération aux fins de l'évaluation des offres.

#### **Article 20. Réunion préparatoire à l'établissement des offres**

20.1. A moins que le RPAO n'en dispose autrement, et en cas de fournitures complexes, le Soumissionnaire peut être invité à assister à une réunion préparatoire qui se tiendra aux lieux et dates indiqués dans le RPAO.

20.2. La réunion préparatoire aura pour objet de fournir des éclaircissements et réponses à toute question qui pourrait être soulevée à ce stade.

20.3. Il est demandé au Soumissionnaire, autant que possible, de soumettre toute question par écrit de façon qu'elle parvienne au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué au moins une semaine avant la réunion

préparatoire. Il est possible que le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué ne puisse répondre au cours de la réunion aux questions reçues trop tard. Dans ce cas, les questions et réponses seront transmises selon les modalités de l'article 19.4 ci-dessous.

20.4. Le procès-verbal de la réunion auquel est joint la feuille de présence, incluant le texte des questions posées et des réponses données, y compris les réponses préparées après la réunion, sera transmis sans délai à tous ceux qui ont acheté le Dossier d'Appel d'Offres. Toute modification des documents d'Appel d'Offres énumérés à l'Article 8 du RGAO qui pourrait s'avérer nécessaire à l'issue de la réunion préparatoire sera faite par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué en publiant un additif conformément aux dispositions de l'article 10 du RGAO, le procès-verbal de la réunion préparatoire ne pouvant en tenir lieu.

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

### **Article 21. Cautionnement de soumission**

21.1. En application de l'article 13 du RGAO, le soumissionnaire fournira un cautionnement de soumission du montant spécifié dans le Règlement Particulier de l'Appel d'Offres, qui fera partie intégrante de son offre.

21.2. Le cautionnement de soumission sera conforme au modèle présenté dans le Dossier d'Appel d'Offres ; d'autres modèles peuvent être autorisés, par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué. Le cautionnement de soumission demeurera valide pendant trente (30) jours au-delà de la date limite initiale de validité des offres, ou de toute nouvelle date limite de validité demandée par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué et acceptée par le soumissionnaire, conformément aux dispositions de l'Article 19.2 du RGAO.

Pour les prestations relevant des lettres commandes, les chèques certifiés et les chèques-banques sont admis au titre du cautionnement de soumission.

21.3. Toute offre non accompagnée d'un cautionnement de Soumission acceptable sera rejetée par la Commission de Passation des Marchés comme incomplète. Le Cautionnement de soumission d'un groupement d'entreprises doit être établi au nom du mandataire soumettant l'offre.

21.4. Les offres des soumissionnaires non retenues (à l'exception de l'exemplaire destiné à l'organisme chargé de la régulation des marchés publics) seront restituées dans un délai de quinze (15) jours ouvrables dès publication des résultats de l'attribution. Les offres non retirées dans ce délai peuvent être détruites, sans qu'il y ait lieu à réclamation.

21.5. Les cautionnements de soumission des soumissionnaires non retenus sont restitués dès publication des résultats d'attribution.

21.6. Le cautionnement de soumission de l'attributaire du Marché sera libéré dès que ce dernier aura fourni le Cautionnement définitif requis.

21.7. Le cautionnement de soumission peut être saisi :

a. Si le soumissionnaire :

i. retire son offre durant la période de validité, ou ;

ii. n'accepte pas la correction des erreurs en application de l'Article 31 du RGAO ; ou

b. Si, le soumissionnaire retenu :

i. Manque à son obligation de souscrire le marché en application de l'Article 39 du RGAO ;

ii. Manque à son obligation de fournir le cautionnement définitif en application de l'Article 40 du RGAO ;

iii. Refuse de recevoir notification du marché.

### **Article 22. Forme, format et signature de l'offre**

22.1. Pour la soumission hors ligne :

a. Le Soumissionnaire préparera dans chaque volume un original des documents constitutifs de l'offre décrit à l'Article 13 du RGAO, portant clairement l'indication "ORIGINAL" et des copies en nombre requis par le RPAO,

portant l'indication "COPIE". En cas de divergence entre l'original et les copies, l'original fera foi.

b. L'original et toutes les copies de l'offre devront être dactylographiés ou écrits à l'encre indélébile (dans le cas des copies, des photocopies y compris sous la forme scannée sont également acceptables) et seront signés par la ou les personnes dûment habilitées à signer au nom du Soumissionnaire, conformément à l'Article 6.1(a) ou 6.2(c) du RGAO, selon le cas. Toutes les pages de l'offre comprenant des surcharges ou des changements seront paraphées par le ou les signataires de l'offre.

c. L'offre ne doit comporter aucune modification, suppression ni surcharge, à moins que de telles corrections ne soient paraphées par le ou les signataires de la soumission.

22.2. Pour la soumission en ligne :

a. L'offre devra être transmise par le soumissionnaire sur la plateforme COLEPS ou sur tout autre moyen de communication électronique indiqué par le Maître d'Ouvrage dans le DAO. Une copie de sauvegarde de l'offre enregistrée sur clé USB ou CD/DVD doit être déposée dans les services du MO/MOD ou AC concerné sous pli scellé avec la mention claire et lisible « copie de sauvegarde » et les références de l'Appel d'Offres dans les délais impartis.

b. Les offres, accompagnées des pièces et documents exigés, sont rassemblées dans des fichiers électroniques et regroupées suivant leur nature administrative, technique et financière. Toutefois, s'agissant des pièces administratives elles sont introduites dans COLEPS par les structures émettrices.

c. Les formats de fichiers choisis pour le dépôt des offres via COLEPS doivent être des formats courants dont l'usage est répandu dans le secteur professionnel comprenant les opérateurs susceptibles d'être intéressés par la consultation, pour une meilleure exploitation.

d. Les documents et pièces transmis dans la plateforme COLEPS sont revêtus d'une signature électronique à travers l'usage du certificat.

## **D. DEPOT DES OFFRES**

### **Article 23. Article 23- Cachetage et marquage des offres**

23.1. Les Soumissionnaires doivent placer l'original et toutes les copies des pièces administratives énumérées dans le RPAO, dans une enveloppe portant la mention "DOSSIER ADMINISTRATIF", l'original et toutes les copies de la proposition technique dans une enveloppe portant clairement la mention "PROPOSITION TECHNIQUE", et l'original et toutes les copies de la Proposition financière, dans une enveloppe scellée portant clairement la mention " PROPOSITION FINANCIERE " Les différentes pièces de chaque volume seront numérotées dans l'ordre du RPAO et séparées par un intercalaire de couleur.

23.2. Les enveloppes intérieures et extérieures:

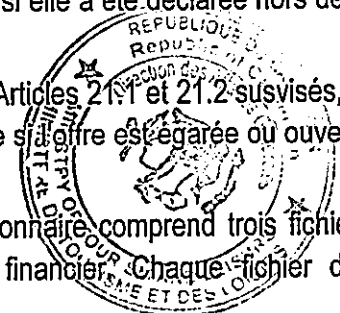
a. Seront adressées au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué à l'adresse indiquée dans le Règlement Particulier de l'Appel d'Offres;

b. Porteront le nom du projet ainsi que l'objet et le numéro de l'Avis d'Appel d'Offres indiqués dans le RPAO, et la mention "A N'OUVRIR QU'EN SEANCE DE DEPOUILLEMENT".

23.3. Les enveloppes intérieures porteront également le nom et l'adresse du Soumissionnaire de façon à permettre au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué de renvoyer l'offre scellée si elle a été déclarée hors délai conformément aux dispositions des Articles 23 et 24 du RGAO.

23.4. Si l'enveloppe extérieure n'est pas scellée et marquée comme indiqué aux Articles 21.1 et 21.2 susvisés, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué ne sera nullement responsable si l'offre est égarée ou ouverte prématurément.

23.5 Dans le cadre de la soumission en ligne, l'offre à fournir par le soumissionnaire comprend trois fichiers électroniques correspondant aux trois volumes administratifs, technique et financier. Chaque fichier doit



explicitement porter un nom qui renvoie à la nature de son contenu (Offre Administrative, Offre Technique, Offre Financière).

23.6 Parallèlement à l'envoi électronique, les soumissionnaires doivent faire parvenir à l'Autorité Contractante ou au MO/MOD dans les mêmes délais impartis, une copie de sauvegarde de leur offre sur support physique électronique (CD, DVD, Clé USB...). Cette copie est transmise sous pli par voie postale ou par dépôt chez l'Autorité Contractante ou le MO/MOD. Ce pli, fermé, doit porter la mention « copie de sauvegarde » de manière claire et lisible, ainsi que les références de la consultation.

23.7 Les éléments constitutifs de l'Offre en ligne ou hors ligne du soumissionnaire doivent être les mêmes pour une consultation donnée.

23.8 Lorsque l'Appel d'Offres fait l'objet d'une ouverture en deux (02) temps, l'enveloppe contenant l'offre financière témoin, marquée comme telle, doit être paraphée par le Président de la commission et transmise à l'organisme chargé de la régulation des marchés publics séance tenante.

#### **Article 24. Date et heure limite de dépôt des offres**

24.1. a) Les offres doivent être reçues par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué par l'entremise de leur structure interne de gestion administrative des marchés publics à l'adresse spécifiée à l'article 21.2 du RPAO au plus tard à la date et à l'heure spécifiées dans le Règlement Particulier de l'Appel d'Offres.

24.1. b) La date et l'heure de réception des soumissions en ligne sont automatiquement enregistrées par la plateforme de dématérialisation à travers un mécanisme d'horodatage. Seules la date et l'heure de COLEPS ou de tout autre moyen de communication électronique indiqué par le Maître d'Ouvrage font foi.

24.1. c) Pour l'horodatage, le fuseau horaire de référence est l'heure locale (GMT/UTC + 1). Cette heure est visible sur la page de soumission.

24.2. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué peut, à son gré, reporter la date limite fixée pour le dépôt des offres en publiant un additif conformément aux dispositions de l'article 10 du RGAO. Dans ce cas, tous les droits et obligations du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué et des soumissionnaires précédemment régis par la date limite initiale seront régis par la nouvelle date limite.

24.3. Les offres transmises par voie électronique donnent lieu à un accusé de réception mentionnant la date et l'heure de réception ainsi que les références de la consultation.

24.4. Trois modes de soumissions sont possibles :

- En ligne (online) : seules les soumissions en ligne sont acceptées pour cette consultation par l'Autorité Contractante et font foi.

- Hors ligne (offline) : seules les soumissions hors ligne sont acceptées pour cette consultation par l'Autorité Contractante et font foi.

- En ligne ou hors ligne (on/offline). Les deux modes de soumission sont possibles. Toutefois, il n'est pas possible de soumissionner en ligne et hors ligne pour une même consultation.

Le mode de soumission retenu est précisé dans le RPAO.

24.5. Au moment de la soumission en ligne, les plis des soumissionnaires sont automatiquement chiffrés ou cryptés c'est-à-dire que leur contenu est rendu illisible.

#### **Article 25. Offres hors délai**

Quel que soit le mode de soumission, toute offre parvenue dans les services du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué après les date et heure limites fixées pour le dépôt des offres conformément à l'Article 24 du RGAO sera déclarée irrecevable par la commission de passation des marchés publics.

## **Article 26. Modification, substitution et retrait des offres**

26.1. Pour les soumissions hors ligne,

a. Un Soumissionnaire peut modifier, remplacer ou retirer son offre après l'avoir déposé, à condition que la notification écrite de la modification ou du retrait, soit reçue par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué avant l'achèvement du délai prescrit pour le dépôt des offres. Ladite notification doit être signée par un représentant habilité en application de l'Article 21 du RGAO. La modification ou l'offre de remplacement correspondante doit être jointe à la notification écrite. Les enveloppes doivent porter clairement selon le cas, la mention « RETRAIT » et « OFFRE DE REMPLACEMENT » ou « MODIFICATION ».

b. La notification de modification, de remplacement ou de retrait de l'offre par le Soumissionnaire sera préparée, cachetée, marquée et envoyée conformément aux dispositions de l'Article 21 du RGAO. Le retrait peut également être notifié par télécopie ou e-mail, mais devra dans ce cas être confirmé par une notification écrite dûment signée, et dont la date, le cachet postal faisant foi, ne sera pas postérieure à la date limite fixée pour le dépôt des offres.

c. Les offres dont les Soumissionnaires demandent le retrait en application de l'alinéa a ci-dessus leur seront retournées sans avoir été ouvertes.

d. Aucune offre ne peut être retirée dans l'intervalle compris entre la date limite de dépôt des offres et l'expiration de la période de validité de l'offre spécifiée par le modèle de soumission. Tout retrait par un Soumissionnaire de son offre pendant cet intervalle entraîne la confiscation du cautionnement de soumission conformément aux dispositions de l'Article 20 du RGAO.

25.2. Pour les soumissions en ligne,

a. Plusieurs offres peuvent valablement être transmises par un même soumissionnaire avant la date et l'heure limite de réception des offres. Dans ce cas, seule la dernière arrivée et sa copie de sauvegarde correspondante le cas échéant, sera prise en compte lors de l'évaluation, les autres copies de sauvegarde éventuelles devant être retournées sans être ouvertes.

b. La modification, le remplacement ou le retrait de la copie de sauvegarde se fait conformément aux dispositions de l'article 24 alinéas 1 à 4.

## **E. OUVERTURE DES PLIS ET EVALUATION DES OFFRES**

### **Article 27. Ouverture des plis et recours**

27.1 Préalablement à l'ouverture des plis, les offres déposées par voie électronique sont déchiffrées par l'autorité contractante. Le déchiffrement consiste à rendre les offres lisibles et accessibles uniquement pour la Commission de passation des Marchés.

27.2. L'ouverture de tous les plis se fait en un temps ou en deux temps selon le type de procédure. L'ouverture de tous les plis se fait en un temps pour les appels d'offres ouverts de fournitures simples. Mais elle se fait en deux temps pour les fournitures et services quantifiables de grande importance ou complexes ayant fait l'objet d'un Appel d'Offres restreint.

27.3. Dans un premier temps, les enveloppes marquées « Retrait » seront ouvertes et leur contenu annoncé à haute voix, tandis que l'enveloppe contenant l'offre ou la copie de sauvegarde correspondante sera retournée au Soumissionnaire sans avoir été ouverte. Le retrait d'une offre ou la copie de sauvegarde ne sera autorisé que si la notification correspondante contient une habilitation valide du signataire à demander le retrait et si cette notification est lue à haute voix. Ensuite, les enveloppes marquées « Offre de Remplacement ou la copie de sauvegarde » seront ouvertes et annoncées à haute voix et la nouvelle offre correspondante substituée à la précédente qui sera retournée au Soumissionnaire concerné sans avoir été ouverte. Le remplacement d'offre ou de la copie de sauvegarde 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. La modification d'offre ou de la copie de sauvegarde 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 ou les copies de sauvegarde qui ont été ouvertes et annoncées à haute voix lors de l'ouverture des plis seront ensuite évaluées.

27.4. Toutes les enveloppes seront ouvertes l'une après l'autre et le nom du soumissionnaire annoncé à haute voix ainsi que la mention éventuelle d'une modification, le prix de l'offre, y compris tout rabais et toute variante le cas échéant, l'existence d'une garantie d'offre si elle est exigée, et tout autre détail que la commission de passation des marchés compétente peut juger utile de mentionner. Tous les rabais et variantes de l'offre annoncés lors de l'ouverture des plis seront soumis à évaluation.

27.5. Etant donné qu'une offre ou une copie de sauvegarde qui n'a pas été ouverte et lue à haute voix durant la séance d'ouverture des plis, ne peut pas être soumise à évaluation, la commission s'assurera systématiquement que toutes les offres reçues ont bel et bien été examinées.

27.6. Il est établi, séance tenante un procès-verbal d'ouverture des plis qui mentionne la recevabilité des offres, leur régularité administrative, leurs prix, leurs rabais, et leurs délais ainsi que la composition de la sous-commission d'analyse le cas échéant. Toutefois les informations relatives à ladite composition demeurent internes à la commission. Un extrait du procès-verbal à laquelle est annexée la feuille de présence signée par tous les participants est remis à chaque soumissionnaire à sa demande. Enfin seules les offres financières des soumissionnaires ayant atteint la note technique minimale requise sont ouvertes en présence des soumissionnaires concernés

27.7. A la fin de chaque séance d'ouverture des plis, le Président de la commission de passation des marchés met à la disposition du point focal désigné par l'organisme chargé de la régulation des marchés publics un exemplaire de l'offre de chaque soumissionnaire paraphé par ses soins.

27.8. En cas de recours, le soumissionnaire doit adresser sa requête au Comité d'examen des recours avec copie au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué le cas échéant, au président de la commission de passation des marchés concerné à l'organisme chargé de la régulation des Marchés Publics et à l'Autorité chargée des Marchés Publics.

Il doit parvenir dans un délai maximum de trois (03) jours ouvrables après l'ouverture des plis, sous la forme d'une lettre dûment signée par le requérant.

Ce recours qui ne peut porter que sur le déroulement de cette étape, notamment le respect des procédures et la régularité des pièces vérifiées, n'est pas suspensif.

Le cas échéant, l'Observateur Indépendant annexe à son rapport, le feuillet du registre de recours qui lui a été remis, assorti des commentaires ou des observations y afférents.

27.9. L'ouverture des plis transmis par voie électronique et ceux présentés sur support papier se fait au cours de la même séance. L'ouverture et l'examen des offres transmises par voie électronique sont soumis aux règles applicables au traitement des offres physiques.

## **Article 28. Caractère confidentiel de la procédure**

28.1. Aucune information relative à l'examen, à l'évaluation, à la comparaison des offres, à la vérification de la qualification des soumissionnaires et à la proposition d'attribution du Marché ne sera donnée aux soumissionnaires ni à toute autre personne non concernée par ladite procédure tant que l'attribution du Marché n'aura pas été rendue publique, sous peine de disqualification de l'offre du Soumissionnaire et de la suspension des auteurs de toutes activités dans le domaine des Marchés publics.

28.2. Toute tentative faite par un soumissionnaire pour influencer la Sous-commission d'analyse dans l'évaluation des offres, la Commission de Passation des Marchés dans la proposition d'attribution, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué dans la décision d'attribution peut entraîner le rejet de son offre.

28.3. Nonobstant les dispositions de l'alinéa 26.2, entre l'ouverture des plis et l'attribution du marché, si un soumissionnaire souhaite entrer en contact avec le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué pour des motifs ayant trait à son offre, il devra le faire par écrit.

#### **Article 29. Eclaircissements sur les offres et contacts avec le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué**

29.1. Pour faciliter l'examen, l'évaluation et la comparaison des offres, le Président de la Commission de Passation des Marchés peut, sur proposition de la sous-commission d'analyse, demander aux soumissionnaires, aux administrations ou organismes compétents de donner des éclaircissements sur les offres.

29.2. La demande d'éclaircissements et la réponse sont formulées par écrit ou via COLEPS ou sur tout autre moyen de communication électronique indiqué par le Maître d'ouvrage dans le DAO, avec copie à l'organisme en charge de la régulation, mais aucun changement du montant ou du contenu de la soumission en vue de la rendre plus compétitive n'est recherché, offert ou autorisé.

29.3. La demande d'éclaircissement doit avoir pour but notamment de retrouver une information contenue dans l'offre, de vérifier l'exactitude des informations fournies par un candidat, le cas échéant, auprès des administrations émettrices, de demander à un soumissionnaire de confirmer la correction d'erreur de calcul ou d'omission découverte, d'apporter des précisions sur les aspects techniques non compris par la sous-commission d'analyse ou sur le contenu du sous-détail des prix, ou, de justifier les prix des offres jugées anormalement basses.

29.4. Le délai de réponse accordé aux demandes d'éclaircissement ne saurait excéder sept (07) jours ouvrables.

29.5. Sous réserve des dispositions de l'alinéa 1 susvisé, les soumissionnaires ne contacteront pas les membres de la Commission de Passation des Marchés et de la sous-commission d'analyse pour des questions ayant trait à leurs offres, entre l'ouverture des plis et l'attribution du marché.

#### **Article 30. Détermination de la Conformité des offres et évaluation au plan technique**

30.1. La Sous-commission d'analyse au préalable procédera à la vérification de l'éligibilité des soumissionnaires et à un examen détaillé des offres pour déterminer si elles sont complètes, si les garanties exigées ont été fournies, si les documents ont été correctement signés, et si les offres sont d'une façon générale en bon ordre.

30.2. La Sous-commission d'analyse déterminera ensuite si l'offre est conforme pour l'essentiel aux dispositions du Dossier d'Appel d'Offres en se basant sur son contenu sans avoir recours à des éléments de preuve extrinsèques. A ce titre, la Sous-commission d'Analyse :

- Examinera l'offre pour confirmer que toutes les conditions spécifiées dans le RPAO et le CCAP ont été acceptées par le Soumissionnaire sans divergence ou réserve substantielle ;
- Évaluera les aspects techniques de l'offre présentée conformément à la clause 13.1.b du RGAO afin de s'assurer que toutes les stipulations du Bordereau des prix unitaires, sont respectées sans divergence ou réserve substantielle.

30.3. Une offre conforme pour l'essentiel au Dossier d'Appel d'Offres est une offre qui respecte tous les termes, conditions, et spécifications du Dossier d'Appel d'Offres, sans divergence ni réserve importante. Une divergence ou réserve importante est celle qui:

i. limite de manière substantielle la portée ou l'étendue, la qualité ou les performances des fournitures et services connexes spécifiées dans le marché;

ii. Limite de manière substantielle, en contradiction au Dossier d'Appel d'Offres, les droits du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué ou ses obligations au titre du Marché ;

iii. Est telle que son acceptation ou sa correction affecterait injustement la compétitivité des autres soumissionnaires qui ont présenté des offres conformes pour l'essentiel au Dossier d'Appel d'Offres.

30.4. Si une offre n'est pas conforme pour l'essentiel au Dossier d'Appel d'Offres, elle sera écartée par la



Commission des Marchés Compétente et ne pourra être par la suite rendue conforme.

30.5. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute modification, divergence ou réserve. Les modifications, divergences, variantes et autres facteurs qui dépassent les exigences du Dossier d'Appel d'Offres ne doivent pas être pris en compte lors de l'évaluation des offres.

### **Article 31. Critères d'évaluation et de qualification du soumissionnaire**

La Sous-commission s'assurera que le Soumissionnaire retenu pour avoir soumis l'offre substantiellement conforme aux dispositions du Dossier d'Appel d'Offres, satisfait aux critères d'évaluation et de qualification stipulés dans le RPAO. Il est essentiel d'éviter tout arbitraire dans la fixation de ces critères.

### **Article 32. Correction des erreurs**

32.1. La Sous-commission d'analyse vérifiera les offres reconnues conformes pour l'essentiel au Dossier d'Appel d'Offres pour en rectifier les erreurs de calcul éventuelles. La sous-commission d'analyse corrigera les erreurs de la façon suivante :

a. S'il y a contradiction entre le prix unitaire et le prix total obtenu en multipliant le prix unitaire par les quantités, le prix unitaire fera foi et le prix total sera corrigé, à moins que, de l'avis de la Sous-commission d'analyse, la virgule des décimales du prix unitaire soit manifestement mal placée, auquel cas le prix total indiqué prévaudra et le prix unitaire sera corrigé ;

b. 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 ;

c. S'il y a contradiction entre le prix unitaire indiqué en lettres et en chiffres, c'est le montant en lettre qui fait foi, à moins que ce montant soit lié à une erreur arithmétique confirmée par le sous-détail dudit prix, auquel cas le montant en chiffres prévaudra sous réserve des alinéas (a) et (b) ci-dessus.

32.2. Le montant figurant dans la Soumission sera corrigé par la Sous-commission d'analyse, conformément à la procédure de correction d'erreurs susmentionnée et, avec la confirmation du Soumissionnaire, ledit montant sera réputé l'engager.

32.3. Si le Soumissionnaire ayant présenté l'offre évaluée la moins-disante, n'accepte pas les corrections apportées, son offre sera écartée et sa caution de soumission saisie.

### **Article 33. Conversion en une seule monnaie**

33.1. Pour faciliter l'évaluation et la comparaison des offres, la sous-commission d'analyse convertira les prix des offres exprimés dans les diverses monnaies dans lesquelles le montant de l'offre est payable en francs CFA.

33.2. La conversion se fera en utilisant le cours vendeur fixé par la Banque des Etats de l'Afrique Centrale (BEAC) en vigueur à la date limite de dépôt des offres, sauf dispositions contraires du RPAO.

### **Article 34. Evaluation et Comparaison des offres**

34.1. Seules les offres reconnues conformes, selon les dispositions des articles 29 et 30 du RGAO, seront évaluées et comparées par la Sous-commission d'analyse.

34.2. En évaluant les offres, la sous-commission déterminera pour chaque offre le montant évalué de l'offre en rectifiant son montant comme suit :

a. En corrigeant toute erreur éventuelle conformément aux dispositions de l'article 31.2 du RGAO ;

b. En convertissant en une seule monnaie le montant résultant des rectifications (a) ci-dessus, conformément aux dispositions de l'article 33 du RGAO ;

c. En ajustant de façon appropriée, sur des bases techniques ou financières, toute autre modification, divergence ou réserve quantifiable ;

d. En prenant en considération les différents délais d'exécution proposés par les soumissionnaires, s'ils sont

autorisés par le RPAO ;

e. Le cas échéant, conformément aux dispositions de l'article 14 du RGAO et du RPAO, en appliquant les remises offertes par le Soumissionnaire.

f. Le cas échéant, conformément aux dispositions de l'article 26 du RGAO et aux spécifications techniques, les variantes techniques proposées, si elles sont permises, seront évaluées suivant leur mérite propre et indépendamment du fait que le soumissionnaire aura offert ou non un prix pour la solution technique spécifiée par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué dans le RPAO.

34.3. L'effet estimé des formules de révision des prix figurant dans les CCAG et CCAP, appliquées durant la période d'exécution du Marché, ne sera pas pris en considération lors de l'évaluation des offres.

34.4. Si l'offre financière est estimée anormalement basse par rapport à l'estimation faite par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué des prestations à exécuter dans le cadre du Marché, la sous-commission peut à partir du sous-détail de prix fournis par le soumissionnaire pour n'importe quel élément, ou pour tous les éléments du Détail quantitatif et estimatif, vérifier si ces prix sont compatibles avec les spécifications techniques et le calendrier proposé.

34.5 Sur proposition de la sous-commission d'analyse, le Président de la Commission de Passation de marchés peut demander aux soumissionnaires ou aux administrations et organismes compétents des éclaircissements sur les offres.

34.6 Dans le cas où une offre est jugée anormalement basse, la Commission de Passation des Marchés propose au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué, de demander des justificatifs au soumissionnaire concerné. Au cas où les justificatifs sont jugés inacceptables, ils sont transmis par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué à l'organisme chargé de la régulation des marchés publics, pour avis, en même temps que la demande d'éclaircissement.

Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué tient compte de l'avis de l'organisme chargé de la régulation des marchés publics pour se prononcer.

### **Article 35. Marge de préférence accordée aux soumissionnaires nationaux**

35.1 Lors de la passation d'un marché dans le cadre d'une consultation internationale, une marge de préférence est accordée, à offres équivalentes et dans l'ordre de priorité, aux soumissions présentées par :

- a) Une personne physique de nationalité camerounaise ou une personne morale de droit camerounais ;
- b) Une entreprise dont le capital est intégralement ou majoritairement détenu par des personnes de nationalité camerounaise ;
- c) Une personne physique ou une personne morale justifiant d'une activité économique sur le territoire du Cameroun ;
- d) Un groupement d'entreprises associant des entreprises camerounaises.

35.2 Les offres sont considérées équivalentes lorsqu'elles ont rempli les conditions techniques requises.

35.3 Pour les marchés de fournitures, le critère de préférence nationale ne peut être pris en compte que si la fourniture subit une transformation au niveau local ou régional d'au moins quinze pour cent (15%).

35.4 La préférence nationale ne peut être appliquée que lorsque le dossier d'Appel d'Offres le prévoit.

## **F. ATTRIBUTION DU MARCHÉ**

### **Article 36. Attribution**

36.1. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué attribuera le marché au Soumissionnaire ayant présenté une offre conforme pour l'essentiel au Dossier d'Appel d'offres, (disposant des capacités techniques et financières



requis pour exécuter le marché de façon satisfaisante) et dont l'offre a été évaluée la moins-disante ou la mieux-disante en considérant le cas échéant les remises proposées.

36.2. Si l'Appel d'Offres porte sur plusieurs lots, l'attribution se fera selon les prescriptions du RPAO.

36.3-Dans tous les cas, toute attribution d'un marché est matérialisée par une décision du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué et notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante-douze (72) heures à compter de sa signature.

36.4 Toute décision d'attribution d'un marché public par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué est insérée, avec indication de prix et de délai, dans le journal des marchés publics édité par l'organisme chargé de la régulation des marchés publics ou dans toute autre publication habilitée, notamment dans COLEPS ou sur tout autre moyen de communication électronique indiqué par le MO dans le DAO.

#### **Article 37. Droit du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué de déclarer un Appel d'Offres infructueux ou d'annuler une procédure**

37.1. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué se réserve le droit d'annuler un Appel d'Offres ou de déclarer un Appel d'Offres infructueux après avis de la commission des marchés compétente sans qu'il y ait lieu à réclamation.

Toutefois, lorsque les offres ont déjà été ouvertes, l'annulation est subordonnée à l'accord de l'Autorité chargée des Marchés Publics.

37.2 Le Maître d'Ouvrage ou Maître d'Ouvrage Délégué notifie la décision d'annulation ou celle déclarant l'Appel d'Offres infructueux, au Président de la Commission de Passation des Marchés, avec copie à l'organisme chargé de la régulation des marchés publics.

37.3 En cas d'allotissement, les dispositions prévues aux alinéas ci-dessus sont applicables à chacun des lots.

#### **Article 38. Notification de l'attribution du marché**

38.1 Toute attribution d'un marché est matérialisée par une décision du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué et notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante-douze (72) heures à compter de sa signature. Toute décision d'attribution d'un marché public par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué est insérée, avec indication de montant et de délai d'exécution, dans le journal des marchés publics de l'organisme chargé de la régulation des marchés publics ou dans toute autre publication habilitée, notamment dans COLEPS.

38.2 Avant l'expiration du délai de validité des offres fixé par le RPAO, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué notifiera à l'attributaire du marché par télécopie confirmée par lettre recommandée ou par tout autre moyen que sa soumission a été retenue. Cette lettre indiquera le montant que le Maître d'ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué paiera au cocontractant de l'administration au titre de l'exécution des prestations et le délai d'exécution.

#### **Article 39. Publication des résultats d'attribution du marché et recours**

39.1 Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué dispose d'un délai de cinq (05) jours ouvrables pour la signature de la décision d'attribution et la publication des résultats à compter de la date de réception de la proposition d'attribution finale de la Commission des Marchés compétente, sauf en cas de suspension de la procédure.

39.2 Toute décision d'attribution d'un marché public par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué est insérée, avec indication de prix et de délai, dans le journal des marchés publics édité par l'organisme chargé de la régulation des marchés publics ou dans toute autre publication habilitée.

39.3 Dès publication des résultats p o r t a n t attribution, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué adresse à chaque soumissionnaire qui en fait la demande, un extrait du rapport d'analyse le concernant.

39.4. Après la publication du résultat de l'attribution, les offres non retirées dans un délai maximal de quinze (15) jours seront détruites, sans qu'il y ait lieu à réclamation, à l'exception de l'exemplaire destiné à l'organisme chargé

de la régulation des marchés publics si celle-ci n'a pas été collectée séance tenante. Cette information doit être contenue dans la décision d'attribution

39.5. En cas de recours, il doit être adressé, au Comité chargé de l'examen des recours avec copies au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué, au Président de la Commission de passation des marchés concernée, à l'Organisme chargé de la Régulation des Marchés Publics, et à l'Autorité chargée des marchés publics. Il doit intervenir dans un délai maximum de cinq (05) jours ouvrables après la publication des résultats.

39.6 Ce recours peut donner lieu à la suspension de la procédure à l'appréciation de l'organisme chargé de la régulation des marchés publics.

#### **Article 40. Signature du marché**

40.1. Après publication des résultats, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué dispose d'un délai de cinq (05) jours ouvrables pour la signature du marché à compter de la date de souscription du projet de marché par l'attributaire.

40.2. Préalablement à la signature du marché dans les conditions visées à l'alinéa ci-dessus, le projet de marché de gré à gré souscrit par l'attributaire est soumis à la Commission de Passation des Marchés compétente pour examen et avis.

40.3. Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué notifie le marché à son titulaire dans les cinq (5) jours ouvrables qui suivent la date de sa signature.

40.4. L'attributaire du marché dispose d'un délai de quinze (15) jours ouvrables à compter de sa réception pour souscrire le marché ou la lettre-commande pour souscrire le marché ou la lettre-commande. Passé ce délai, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué se réserve le droit d'annuler la décision d'attribution après mise en demeure de l'attributaire restée sans suite. Dans ce cas, le cautionnement de soumission est saisi et le marché est attribué au candidat classé en seconde position.

#### **Article 41. Cautionnement définitif**

41.1. Dans les vingt (20) jours calendaires suivant la notification du marché par le Maître d'Ouvrage ou Maître d'Ouvrage Délégué, le cocontractant fournira au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué un cautionnement garantissant l'exécution intégrale des prestations, sous la forme stipulée dans le RPAO, conformément au modèle fourni dans le Dossier d'Appel d'Offres.

41.2. Le cautionnement définitif dont le taux varie entre 2 et 5% du montant TTC du marché, augmenté le cas échéant du montant des avenants, peut être remplacé par la garantie d'une caution d'un établissement bancaire agréé conformément aux textes en vigueur, et émise au profit du Maître d'ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué ou par une caution personnelle et solidaire.

41.3. Les petites et moyennes entreprises (PME) à capitaux et dirigeants nationaux ainsi que les organisations de la société civile peuvent produire à la place du cautionnement, soit un chèque certifié, soit un chèque de banque, soit une hypothèque légale, soit une caution d'un établissement bancaire ou d'un organisme financier agréé, conformément aux textes en vigueur.

41.4. L'absence de production du cautionnement définitif dans les délais prescrits est susceptible de donner lieu à la résiliation du marché dans les conditions prévues dans le CCAG. Dans ce cas, le cautionnement de soumission est saisi par le Maître d'Ouvrage.



**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTRE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTRE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N°3 : REGLEMENT PARTICULIER DE  
L'APPEL D'OFFRES (RPAO)**

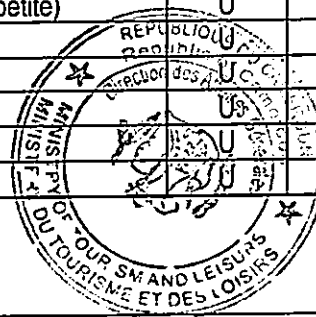
## A. GENERALITES

- 1.1 Nom et adresse de l'Autorité Contractante : Ministre du Tourisme et des Loisirs, B.P : 266 Yaoundé ;  
Référence de l'Appel d'Offres : N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026 pour  
 l'équipement des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre de Formation Professionnelle de  
 Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua  
Nombre de lot : Lot unique.

## Définitions des prestations :

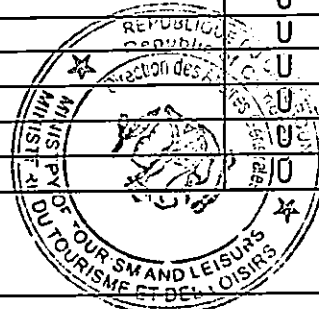
Les fournitures, objet du présent Appel d'Offres, comprennent :

N°	Description de l'article	Unité	Quantité
<b>EQUIPEMENT DES BLOCS PEDAGOGIQUES</b>			
<b>I- Bureaux et salle de réunion</b>			
1	Poubelle de bureau	U	10
2	TV smart 42 pouces	U	2
3	Scanner A4	U	2
4	Ordinateur complet avec imprimante	U	7
5	Réfrigérateur de bureau	U	3
6	Cafetière	U	2
7	Photocopieur canon IR 2425	U	2
8	Ecran et vidéo Projecteur	U	1
9	Fourniture et pose d'un Climatiseur de 1,5 btu	U	3
10	Ventilateur dur pied	U	5
<b>II- Salle de classe</b>			
11	Table pour élève et enseignant	U	80
12	Chaise en bois dur pour salle de classe	U	160
<b>EQUIPEMENT DU BLOC D'APPLICATION</b>			
<b>I- Chambres</b>			
13	Ensemble lit en bois	Ens	2
14	Literie complète	Ens	4
15	Poubelles de chambre	U	2
16	Bureau et chaise en bois	U	2
17	Lampes de chevets	U	4
18	Cintres en bois	U	10
19	Rideau + voilage y compris support de fixation	ml	7
<b>II- Cuisine chaude</b>			
20	Armoire en inox à 4 battants	U	1
21	Congélateur de 400l y compris régulateur de tension	U	1
22	Réfrigérateur double porte 350l en inox y compris régulateur de tension	U	1
23	Chambre froide négative	U	1
24	Table en inox avec étagère de 180x80x80mm	U	4
25	Friteuse à 2 compartiments en inox	U	1
26	Balance de 150kg	U	1
27	Balance de 3kg		1
28	Mortier et pilon en bois	U	2
29	Pierre à écraser	U	2
30	Jeux des Planche à découper en bois (grande, moyenne et petite)	U	4
31	Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite)	U	4
32	Poubelle de 50l, à roulette et pédale, plastique		3
33	Sceau en plastique 10l		8
34	Sceau en plastique 15l avec couvercle		3
35	Sceau en plastique 20l avec couvercle		3
36	Jeux de 5 marmites en inox		1



37	Sauteuse	U	6
38	Poêle en Inox	U	4
39	Scie à os	U	4
40	Hachoir	U	2
41	Chariot à assiettes	U	1
42	Etagère en bois	U	3
43	Bain-marie à potage	U	4
44	Bain-marie à sauce	U	4
45	Bassine à friture ou négresse	U	5
46	Braisière	U	8
47	Assortiment de plaque à poisson ovale à petits bords	U	4
48	Plaque à rôtir	U	8
49	Plat à sauter	U	8
50	Poêle à frire	U	8
51	Rondeau avec couvercle	U	8
52	Russe ou casserole	U	8
53	Saumonière ou poissonnière	U	2
54	Turbotière	U	2
	<b>COUTEAUX DE CUISINE</b>		
55	Couteau d'office	U	10
56	Couteau à filets de sole	U	10
57	Couteau éminceur	U	10
58	Tranche lard	U	10
59	Couteau à jambon	U	10
	<b>COUTEAUX DE BOUCHER</b>		
60	Couteau de boucher	U	4
61	Couteau à désosser	U	4
62	Batte à côtelette	U	4
63	Ciseau à poisson	U	4
64	Couperet bouché	U	4
65	Feuille à fendre	U	4
66	Fusils à affuter	U	4
67	Mandoline	U	4
68	Scie de boucher	U	4
	<b>LE PETIT OUTILLAGE</b>		
69	Aiguille à piquer (PM)	U	10
70	Couteau à brider (PM)	U	10
71	Couteau économe	U	10
72	Couteau à canneler	U	10
73	Cuillère à légumes ou cuillère parisienne	U	10
74	Fourchette à rôtir ou fourchette du chef	U	10
75	Spatule en acier	U	10
76	Triangle à pâtisserie	U	10
77	Planches à découper en plastic épais	U	10
	<b>USTENSIL DE DRESSAGE</b>		
78	Plateaux en inox	U	6
79	Plateaux en bois	U	6
80	Taupière	U	6
81	Marmite chauffante	U	6
82	Cloches	U	6
83	Saladier	U	6
84	Ramequins en verre	U	6
85	Ramequins en inox	U	6
86	Coupes à glaces et sorbets	U	6
87	Soupières en inox	U	6
	<b>III- Pâtisserie</b>		
88	Batteur mélangeur	U	4

89	Table en inox avec étagère de 180x80x72mm	U	1
90	Sorbetière	U	4
91	Tour réfrigéré 80l	U	1
92	Four pâtissier moyen équipé	U	1
93	Balance à pâtisserie	U	4
94	Mandoline	U	4
95	Pelle à farine et sucre (inox)	U	3
96	Pique à pâte à denture fine et large (2x2 boîtes)	U	3
97	Coupe pâte	U	3
98	Râteau à crêpe	U	3
99	Pelle à gâteau et pizzas	U	3
100	Diviseur de pâte	U	1
101	Comets en plastique	U	3
102	Moules à savarin	U	3
103	Moules à tarte	U	3
104	Saupoudreuse à sucre	U	3
105	Assortiment de cercles à tarte	U	3
106	Yaourtière	U	3
107	Autres moules de formes variées	U	3
108	Rouleau à pâtisserie en inox	U	3
109	Poche à douille+ douille	U	3
110	Assortiment d'emporte-pièce découpoirs en inox	U	3
111	Présentoir pour pièces montées	U	3
112	Assortiment d'araignée	U	3
113	Assortiment de bassine à blanc d'œuf (de taille variée)	U	3
114	Assortiment de chinois en inox	U	3
115	Assortiment d'écumoire	U	3
116	Fouet à sauce	U	3
117	Fouet à blancs	U	3
118	Assortiment de louches (grandes et petites)	U	3
119	Assortiment de panier à friture	U	3
120	Assortiment de spatules à réduire	U	3
121	Assortiment de spatule en bois + 2 pilons	U	3
122	Assortiment de tamis	U	3
	<b>IV- Bar - restaurant</b>		
123	Présentoir en bois dur	U	1
124	Table de 100x100 cm	U	12
125	Chaise en bois tapissé sur l'assise	U	25
126	Console	U	1
127	Guéridon	U	2
128	Doseurs de whisky	U	8
129	Shaker	U	10
130	sceau stand à vins ou champagne (restaurant)	U	10
131	Tabourets modernes au comptoir du bar	U	5
132	Réfrigérateurs 360l	U	1
133	Ordinateur complet	U	1
134	Platerie / Grande Assiette plate	U	50
135	Platerie / Assiette à entremets	U	50
136	Platerie / Grandes Assiettes creuse	U	50
137	Platerie / Bol	U	25
138	Platerie / Ramequin	U	25
139	Platerie / Coupe	U	25
140	Verrerie / Long drink	U	25
141	Verrerie / Verre à eau	U	40
142	Verrerie / Verre à vin rouge	U	40
143	Verrerie / Verre à vin blanc	U	40
144	Verrerie / Verre à champagne	U	25



145	Coutellerie / Couteau à entremets	U	40
146	Coutellerie / Fourchette à entremets	U	40
147	Coutellerie / Grand Couteau	U	40
148	Cuillère à entremets	U	40
149	Grande Fourchette	U	40
150	Fourchette à poisson	U	20
151	Cuillère à café	U	40
152	Cuillère à soupe	U	30
153	Assiette à pain	U	40
154	Ensemble tasse et sous tasse	U	40
155	Nappe	U	20
156	Molleton	U	20
157	Napperon	U	20
158	Serviette de table	U	25
159	Armoire pour rangement	U	2
160	Saucière en porcelaine	U	8
161	Panier à pain	U	15
162	Saladier	U	10
163	Plateau en inox	U	10
164	plateau de service	U	10
165	Poivrier	U	10
166	Sucrier	U	10
167	Théière en inox	U	10
168	Salière	U	10
169	Set de table	U	22
170	Centre de table	U	15
171	Juponage	U	15

1.2 Le délai de livraison des fournitures est de **quatre (04) mois**.

1.4 Nom, Object de la fourniture : équipement des blocs pédagogiques ainsi que du bloc d'application du Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua.  
Les prestations comportent plusieurs phases : Non  
Conférence préalable à l'établissement des propositions : Non

1.6 Le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué envisage la nécessité d'assurer une certaine continuité pour les activités en aval : Non

2.1 Les fournitures, objet du présent Appel d'Offres sont financées par le **Budget d'Investissement Public du MINTOUL de l'exercice 2026**.

4 L'Appel d'Offres est ouvert ou restreint : Ouvert

5.1 Aucun critère de provenance n'est spécifié dans le cadre de cet Appel d'Offres.

6.1 La liste des documents permettant d'établir la qualification du soumissionnaire comprend les pièces prévues au point 12 du présent RPAO

6.2 En cas de groupement d'entreprises, chaque membre du groupement doit présenter un dossier administratif complet. Toutefois, les pièces telles que l'attestation de domiciliation bancaire (sauf cas de cotraitance conjointe), la quittance d'achat du DAO et le cautionnement de soumission prévues au point 12 du RPAO sont uniquement présentées par le mandataire du groupement.

6.4 Renseignements nécessaires à produire pour justifier la satisfaction aux critères d'éligibilité à la préférence nationale : Sans objet

#### B. DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

9 Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus aux heures ouvrables à la Direction des Affaires Générales/Sous-direction du Budget, Matériel et Maintenance/Service des Marchés Publics au Ministère du Tourisme et des Loisirs sise à l'Immeuble Rose, porte 210, 2<sup>ème</sup> étage ou en ligne sur la plateforme COLEPS aux adresses <http://www.marchespublics.cm> et <http://www.publiccontracts.cm>

#### C. PREPARATION DES OFFRES

11 La langue de soumission est « l'Anglais » ou « Français »

12 Le soumissionnaire devra produire une offre regroupée en trois volumes et présentée comme suit :

(La soumission étant en ligne, le candidat devra produire sous pli scellé une clé USB ou CD/DVD contenant la copie de sauvegarde des trois volumes ci-après :)

13.1 **ENVELOPPE A –VOLUME I : PIECES ADMINISTRATIVES**

PIECE N°	DESIGNATION
A.1	Une déclaration d'intention de soumissionner datée, signée et timbrée faisant connaître le nom, le prénom et la qualité du représentant légal ou du mandataire dûment désigné du soumissionnaire suivant le modèle joint ( <i>annexe 1</i> ) au présent DAO ;
A.2	L'accord de groupement (préciser la forme du groupement notarié ou sous seing privé) et spécifiant le mandataire le cas échéant (en cas de groupements solidaires) ;
A.3	Le pouvoir de signature, le cas échéant ;
A.4	L'attestation de conformité fiscale timbrée, délivrée par l'autorité compétente de l'administration fiscale certifiant que le soumissionnaire a effectué les déclarations réglementaires en matière d'impôts pour l'exercice en cours, datant de moins de trois mois ;
A.5	Une copie du Registre de Commerce certifiée par l'autorité compétente de l'administration judiciaire
A.6	Une attestation de non-faillite établie par le Tribunal de Première Instance ou tout autre document établi par l'institution compétente du pays de résidence du soumissionnaire étranger ;
A.7	L'attestation de domiciliation bancaire du soumissionnaire, délivrée par une banque agréée par le Ministère des Finances du Cameroun sauf disposition contraires prévues par la convention de financement (en cas de co-traitance conjointe chaque membre du groupement devra fournir l'attestation de domiciliation bancaire afférente au marché, objet du lot dont il est titulaire) ;
A.8	La quittance d'achat du Dossier d'Appel d'Offres d'une somme non remboursable de 85 000 (quatre-vingt-cinq mille) FCFA payable au Trésor Public ;
A.9	La caution de soumission timbrée, acquittée à la main (suivant modèle joint) et accompagnée du récépissé de consignation délivré par la CDEC d'un montant d'un million cinq cent mille (1 500 000) francs CFA valable pendant trente (30) jours au-delà du délai de validité des offres, délivrée par une banque de premier ordre ou un organisme financier de première catégorie autorisée par le Ministère en charge des Finances du Cameroun à émettre des cautions dans le cadre des marchés publics ou toute autre forme prévue par la réglementation en vigueur (Chèque certifié, chèque de banque, hypothèque légale) sauf dispositions contraires prévues par la convention de financement (en cas de production d'un cautionnement de soumission émis par un établissement financier étranger, ce dernier est acceptable sous réserve que cet établissement financier désigne un correspondant local habilité par le Ministre chargé des finances qui se porte garant en cas d'appel.);
A.10	Une attestation de non-exclusion des marchés publics délivrée par l'organisme chargé de la régulation des marchés publics portant le numéro et l'objet de l'Appel d'Offres ;
A.11	Une attestation délivrée par la Caisse Nationale de Prévoyance Sociale portant mention de l'objet et références de l'Appel d'Offres et certifiant que le soumissionnaire a satisfait à ses obligations sociales vis-à-vis de ladite caisse datant de moins de trois mois à compter de la date de signature de ladite attestation ;
A.12	Le Plan de localisation indiquant les dénominations de la région, du département, de la commune, du quartier et du lieu de localisation du soumissionnaire, signé sur l'honneur et timbré

**N.B. :**

- En cas de groupement chaque membre du groupement doit présenter un dossier administratif complet, les pièces A1, A7, A8 et A9 étant uniquement présentées par le mandataire du groupement ;
- Sous peine de rejet, les pièces du dossier administratif requises doivent être produites en originaux ou en copies certifiées conformes par le service émetteur ou l'autorité administrative compétente, conformément aux dispositions du Règlement Particulier de l'Appel d'Offres. Elles doivent être valides à la date limite originelle de dépôt des offres ;
- Pour les soumissionnaires non installés au Cameroun, ils seront dispensés de la production des pièces auxquelles ils ne sont pas assujettis, ils devront produire notamment les documents attestant :
  - o qu'ils ne sont pas en état de liquidation judiciaire ou en faillite;
  - o qu'ils ne sont pas frappés de l'une des interdictions ou d'échéances prévues par les lois et règlements en vigueur, aussi bien au plan national qu'international,
  - o qu'ils ont souscrit les déclarations prévues par les lois et règlements en vigueur.




**ENVELOPPE B – VOLUME II : OFFRE TECHNIQUE**

N°	DOCUMENTS	OPERATION A REALISER	AUTHENTIFICATION
B1	Lettre de soumission de l'offre technique	<p>Une déclaration sur l'honneur suivant le modèle joint (annexe 2) signée, datée et timbrée du soumissionnaire dans laquelle il atteste qu'il n'a abandonné aucun marché qui lui a été confié par l'Etat au cours de ces trois (03) dernières années et qu'il ne figure pas sur la liste des entreprises défailtantes annuellement établie par le Ministère des Marchés Publics.</p> <p>Aussi, que toutes les déclarations faites dans le cadre de cette proposition technique sont vraies et peuvent faire l'objet de vérification à tout moment.</p> <p>Il faut noter que conformément à la Lettre-Circulaire N°004/LC/MINMAP/CAB du 25 janvier 2017, en cas de fausse déclaration, outre l'éviction de cet Appel d'Offres, le candidat est passible de sanctions prévues par la réglementation en vigueur</p>	
B2	Références du prestataire	<p>Liste des marchés de fourniture déjà livrés à l'administration pour les établissements de formation professionnelle au cours des trois dernières années en qualité de titulaire ou de sous-traitant dont le montant cumulé est supérieur à quarante millions (40 000 000) FCFA</p>	<p>Ces références devront être accompagnées des pièces justificatives, en l'occurrence :</p> <p>a) Copies des premières et dernières pages du contrat ;</p> <p>b) PV de réception provisoire ou définitive ou attestation de bonne fin signée du Maître d'Ouvrage ;</p> <p>c) Copie du dernier décompte pour les contrats en cours.</p> <p><b><u>N.B :</u></b> Seules les références de montant supérieur ou égal à cinq millions (5 000 000) FCFA seront prises en compte</p>
B3	Proposition technique	<p>Liste des fournitures proposées par le fournisseur</p>	<p>La liste devra être accompagnée des prospectus, catalogues et/ou dessins à préciser (seuls les documents émanant des fabricants feront foi) contenant la description la plus exhaustive possible des fournitures proposées ainsi que d'un certificat d'origine délivré au moment de l'embarquement au cas où les fournitures sont commandées à l'extérieur</p>
B4	Garantie + Service Après-vente	<p>Joindre des documents justifiant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'une garantie d'au moins un (01) an de l'équipement proposé ;</li> <li>• d'un engagement sur le service après-vente (délai d'intervention inférieur à deux (02) semaines)</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>de la disponibilité d'un atelier de réparation au Cameroun.</li> </ul>	
B5	Capacité financière	<p>Joindre une attestation de solvabilité financière d'au moins soixante millions (60 000 000) FCFA fournie uniquement par la banque qui a délivré l'attestation de domiciliation bancaire au soumissionnaire. En cas de groupement, le montant de l'ensemble des attestations de solvabilité financière sera considéré</p>	<p>Joindre : le document original.</p> <p><b>N.B :</b> Au cas où l'établissement financier assortirait l'attestation de capacité financière d'une mention précisant que celle-ci ne vaut ni garantie, ni engagement de sa part quant à la disponibilité, au bénéfice du soumissionnaire, de ressources immédiatement mobilisables en vue d'assurer, sur fonds propres, le préfinancement d'au moins une partie des prestations du projet, ladite attestation serait réputée non valable et, par conséquent, la capacité financière correspondante considérée comme absente</p>
B6	Délai de livraison	Produire un Planning de livraison des prestations qui doit prendre en compte le délai nécessaire pour la fabrication des meubles le cas échéant, la commande des fournitures et les différentes phases de réception des équipements	Délai d'exécution : quatre (04) mois maximum
B7	Les preuves d'acceptations des conditions du marché	<p>Le soumissionnaire remettra une copie des documents ci-après dûment paraphée sur chaque page et signée à la dernière précédée de la mention « lu et approuvé »:</p> <p>a) Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP);</p> <p>b) Les spécifications techniques.</p>	
B8	La charte d'intégrité et La déclaration d'engagement au respect des clauses environnementales et sociales	<p>Le soumissionnaire remplira et sousscriera les formulaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La charte d'intégrité datée et signée ;</li> <li>La déclaration d'engagement au respect des clauses environnementales et sociales datée et signée</li> </ul>	

### ENVELOPPE C – VOLUME III : OFFRE FINANCIERE

N°	DOCUMENTS APPELLATION	OPERATION A REALISER	AUTHENTIFICATION
C1	Soumission	<p>Rédigée selon le modèle joint dûment complétée avec indication du montant de la proposition.</p> <p><b>N.B :</b> En cas de rabais, le soumissionnaire doit se conformer aux prescriptions de la lettre N°000004/L/MINMAP/CAB du 29 juillet 2022 qui indiquent que les directives ci-après sont à observer désormais pour la prise en compte</p>	<p>Date, signature, nom et cachet du soumissionnaire et la date sur chaque page</p> 

		des rabais consentis par les soumissionnaires en vue de la correction de leur offre financière :	
		1) le rabais présenté de manière manuscrite n'est plus accepté ;	
		2) pour être admis, le rabais doit être présenté en lettres et chiffres.	
C2	Bordereau des Prix Unitaires et/ou forfaitaires	original du cadre du bordereau des prix dûment complété par les prix du soumissionnaire en lettres et en chiffres	Paraphe et cachet de l'entreprise sur chaque page, signature et cachet du soumissionnaire et la date sur la dernière page
C3	Détail quantitatif et estimatif	original du cadre du détail quantitatif et estimatif dûment complété par le soumissionnaire	Paraphe et cachet de l'entreprise sur chaque page, signature et cachet du soumissionnaire et la date sur la dernière page
C4	Sous détail des Prix unitaires et/ou la décomposition des prix forfaitaires	cadre du sous-détail conforme au modèle du DAO	Paraphe et cachet du soumissionnaire sur chaque page

13.1 Impôts : Les prix proposés doivent être libellés Toutes taxes comprises

13.2 Etant entendu que le marché aura une durée d'exécution inférieure à un (1) an, il ne peut faire l'objet de révision de prix.

14 L'élément dépenses locales doit être libellé dans la monnaie nationale : Oui  
 Dans le cadre de la présente consultation, la monnaie de l'offre est définie suivant l'option A (monnaie locale uniquement) de l'article 15.1 du RGAO.  
 Le taux de change pour convertir l'offre du soumissionnaire en monnaie locale ainsi que pour convertir les futurs décomptes en monnaie étrangère, sera celui de la BEAC en l'occurrence à une date qui ne sera pas antérieure de plus de vingt-huit (28) jours à la date limite de dépôt des offres, ni postérieure à la date initiale d'expiration du délai de validité des offres

18.1 La période de validité des offres est de 90 jours à partir de la date limite de dépôt des offres.

19.1 Le Montant du cautionnement de soumission s'élève à un million cinq cent mille (1 500 000) FCFA

20 Le soumissionnaire devra fournir les offres en original.

#### D. DEPOT DES OFFRES

21 Le mode de soumission retenu pour cette consultation est : en ligne

##### 21.1 Soumission en ligne

Pour la soumission par voie électronique, les tailles maximales des documents qui vont transiter sur la plateforme et constituant l'offre du soumissionnaire sont les suivantes :

- 5 MO pour l'Offre Administrative ;
- 15 MO pour l'Offre Technique ;
- 5 MO pour l'Offre Financière.

Les formats acceptés sont les suivants :

- Format PDF pour les documents textuels ;
- JPEG pour les images.

Le candidat veillera à utiliser des logiciels de compression afin de réduire éventuellement la taille des fichiers à transmettre.

L'offre devra être transmise par le soumissionnaire sur la plateforme COLEPS disponible à l'adresse <http://www.marchespublics.cm> ou <http://www.publiccontracts.cm>. Une copie de sauvegarde de l'offre enregistrée sur clé USB ou CD/DVD doit être déposée dans les services du MO/MOD ou AC, à la Direction des Affaires Générales/Sous-direction du Budget, Matériel et Maintenance/Service des Marchés Publics

au Ministère du Tourisme et des Loisirs sise à l'Immeuble Rose, porte 210, 2ème étage, sous pli scellé avec la mention claire et lisible « copie de sauvegarde » et les références de l'Appel d'Offres dans les délais impartis.

Les date et heure limites de remise des offres sont les suivantes :

- Date : le 21 mai 2026
- Heure : à 11 heures

Le fuseau horaire de référence est l'heure locale (GMT/UTC + 1) visible sur la page de soumission.

- Renseignements à ajouter sur l'enveloppe extérieure :

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT  
N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026**

**POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC D'APPLICATION DU CENTRE  
DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS  
DE BERTOUA**

**« A n'ouvrir qu'en séance de dépouillement »**

21.6 **Soumission hors ligne**  
SANS OBJET

### **E. OUVERTURE DES PLIS ET EVALUATION DES OFFRES**

25.1 L'Ouverture des offres aura lieu, le 21 mai 2026 à 12 heures, heure locale, dans la salle de conférences annexe, porte 119, 1er étage de l'immeuble abritant les services centraux du Ministère du Tourisme et des Loisirs à Yaoundé.

Seuls les soumissionnaires peuvent assister à cette séance d'ouverture ou s'y faire représenter par une seule personne de leur choix dûment mandatée même en cas de groupement d'entreprises.

Sous peine de rejet, les pièces du dossier administratif requises doivent être produites en originaux ou en copies certifiées conformes par le service émetteur ou autorité administrative compétente, conformément aux stipulations du Règlement Particulier de l'Appel d'Offres.

Elles doivent être valides au moment du dépôt de l'Offre, datées de moins de trois (03) mois à compter de la date limite originelle d'ouverture des offres ou avoir été établies postérieurement à la date de signature de l'avis d'Appel d'Offres.

En cas d'absence ou de non-conformité d'une pièce du dossier administratif lors de l'ouverture des plis, un délai de quarante-huit heures est accordé aux soumissionnaires concernés pour produire ou remplacer la pièce en question (excepté la caution de soumission).

Est déclarée irrecevable et rejetée par la Commission de Passation des Marchés :

- les plis portant les indications sur l'identité des soumissionnaires ;
- les plis parvenus postérieurement aux dates et heures limites de dépôt ;
- les plis sans indication de l'identité de l'Appel d'Offres ;
- les plis non-conformes au mode de soumission ;
- Toute offre non conforme aux prescriptions du DAO ;

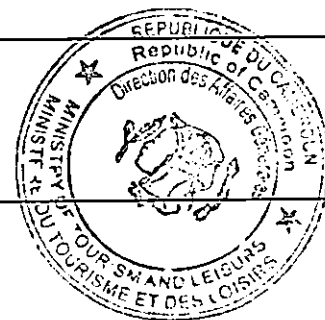
L'absence de la copie numérique ou physique de la caution de soumission, lors de l'ouverture des plis, accompagnée du récépissé de consignation de la caution émis par la CDEC, délivrée par un organisme ou une institution financière agréée par le Ministre en charge des finances pour émettre les cautions dans le domaine des marchés publics ou le non-respect des modèles des pièces du Dossier d'Appel d'Offres, entraînera le rejet pur et simple de l'offre sans aucun recours. Une caution de soumission produite mais n'ayant aucun rapport avec la consultation concernée est considérée comme absente.

La Commission de Passation des Marchés établira un procès-verbal de la séance d'ouverture des plis, dont une copie sera remise à tous les soumissionnaires

29 L'évaluation des offres se fera sur la base des critères ci-après :

1) Critères éliminatoires :

Il s'agit :



- de l'absence de la copie numérique dans COLEPS ou de la copie physique de la caution de soumission conforme aux prescriptions du DAO et du récépissé délivré par la CDEC, à l'ouverture des plis;
- de la non-production au-delà du délai de 48 h après l'ouverture des plis, d'une pièce du dossier administratif jugée non conforme ou absente lors de l'ouverture des plis (excepté le cautionnement de soumission);
- des fausses déclarations, manœuvres frauduleuses ou des pièces falsifiées ;
- de l'absence des fiches techniques et/ou prospectus émanant du fabricant en couleur;
- du non-respect d'au moins 3/4 des critères essentiels ;
- de la non-conformité aux spécifications techniques des fournitures (Avoir une évaluation négative (NON) pour un ou plusieurs équipements) ;
- de l'absence de la déclaration sur l'honneur de non abandon des marchés au cours des trois dernières années ;
- du non-respect du format de fichier des offres ;
- de l'absence de la copie de sauvegarde. Ce critère est applicable exclusivement lors de la nécessité d'utiliser les copies de sauvegarde dans les cas limitatifs prescrits par la réglementation en vigueur ;
- de l'absence d'un prix unitaire quantifié dans l'Offre financière ;
- de l'absence d'un élément de l'offre financière conforme aux prescriptions du DAO (la soumission, les BPU, le DQE et SDPU) ;
- de l'absence des preuves d'acceptation des conditions du marché ;
- de l'absence de la charte d'intégrité datée et signée ;
- de l'absence de la déclaration d'engagement au respect des clauses environnementales et sociales datée et signée ;
- de l'absence de la capacité financière conforme aux exigences du DAO.

**2) Critères essentiels de qualification :**

- la présentation de l'offre ;
- les références du soumissionnaire ;
- le service après-vente et la garantie des fournitures ;
- le planning et délai de livraison.

Les soumissions par voie électronique seront évaluées après téléchargement dans les mêmes conditions que les offres physiques.

En cas de conflit entre les contenus des pièces du DAO, l'élimination d'une offre pour non-conformité aux prescriptions du DAO ne doit s'appuyer que sur des critères contenus dans le RPAO dont les dispositions priment sur celle des autres pièces

**Critères et Sous critères de l'évaluation détaillée (Grille d'évaluation)**

**A. Critères éliminatoires**

N°	CRITERES	EVALUATION	
		OUI	NON
<b>I- Critères éliminatoires relatifs au dossier administratif</b>			
1	Absence de la copie numérique dans COLEPS ou de la copie physique de la caution de soumission conforme aux prescriptions du DAO et du récépissé délivré par la CDEC, à l'ouverture des plis <b>NB :</b> Une caution de soumission produite mais n'ayant aucun rapport avec la consultation concernée est considérée comme absente		
2	Non-production au-delà du délai de 48h d'une pièce du dossier administratif jugée non conforme ou absente lors de l'ouverture des plis, (excepté le cautionnement de soumission)		
<b>II- Critères éliminatoires relatifs à l'offre technique</b>			
3	absence des fiches techniques et/ou prospectus émanant du fabricant en couleur		

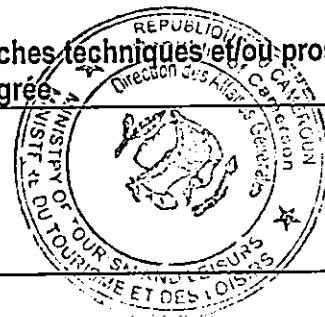
4	Non-conformité aux spécifications techniques des fournitures (Avoir une évaluation négative (NON))		
5	Absence de la capacité financière		
6	Non-respect d'au moins 3 critères essentiels		
7	Absence de la charte d'intégrité datée et signée		
8	Absence de la déclaration d'engagement au respect des clauses environnementales et sociales datée et signée		
<b>III- Critères éliminatoires relatifs à l'offre financière</b>			
9	Absence d'un prix unitaire quantifié dans l'Offre financière		
10	Absence d'un élément de l'offre financière conforme aux prescriptions du DAO (la soumission, les BPU, le DQE et SDPU)		
<b>IV- Critères éliminatoires d'ordre général</b>			
11	Fausse déclarations, manœuvres frauduleuses ou pièces falsifiées		
12	Absence de la copie de sauvegarde. Ce critère est applicable exclusivement lors de la nécessité d'utiliser les copies de sauvegarde dans les cas limitatifs prescrits par la réglementation en vigueur		
13	Non-respect du format de fichier des offres pour les soumissions en ligne		
14	Absence des preuves d'acceptation des conditions du marché		
15	Absence de déclaration sur l'honneur de non abandon de marché durant les trois dernières années.		

**B. Critères essentiels**

N°	CRITERES	Evaluation	
		OUI	NON
II-1	<b>PRESENTATION DE L'OFFRE</b>	=..... (Oui ou Non)	
	pièces rangées dans l'ordre annoncé dans le RPAO		
	Bonne lisibilité des pièces et pagination des documents		
	Pièces utilisées par le soumissionnaire font usage des modèles prescrits par le DAO		
<b>NB : Le soumissionnaire doit satisfaire à au moins 02 sous critères sur 03 pour obtenir « OUI » au critère II-1</b>			
II-2	<b>REFERENCES GENERALES DE L'ENTREPRISE</b>	=..... (Oui ou Non)	
	Références présentées dans la fourniture à l'administration pour les établissements de formation professionnelle au cours des trois dernières années en qualité de titulaire ou de sous-traitant dont le montant cumulé est supérieur à quarante millions (40 000 000) FCFA (Seules les références de montant supérieur ou égal à cinq millions (5 000 000) FCFA seront prises en compte)		
<b>NB : Le soumissionnaire doit satisfaire le sous-critère pour avoir un « OUI » au critère II-2</b>			
II-3	<b>GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE</b>	=..... (Oui ou Non)	
	Garantie d'au moins un (01) an des équipements proposés		
	Engagement sur le service après-vente (délai d'intervention inférieur à deux (02) semaines)		
	Disposer d'un atelier au Cameroun pour les interventions		
<b>NB : Le soumissionnaire doit satisfaire à au moins 02 sous critères sur 03 pour obtenir « OUI » au critère II-3</b>			
II-4	<b>PLANNING ET DELAI</b>	=..... (Oui ou Non)	
	Planning de réalisation (diagramme de Gantt) qui prend en compte le délai nécessaire pour la fabrication des meubles le cas échéant, la commande des équipements, la livraison et les différentes phases de réception des équipements (réception technique et réception provisoire)		
	Délai de livraison cohérent, inférieur ou égal à 04 mois		
<b>NB : Le soumissionnaire doit satisfaire à tous les sous critères pour obtenir « OUI » au critère II-4</b>			

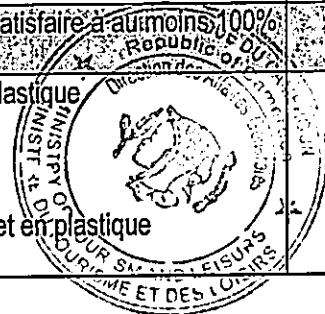
**C. Evaluation des équipements proposés (vérification de la conformité aux spécifications techniques des fournitures)**

L'évaluation doit se faire essentiellement sur la base des fiches techniques et/ou prospectus des équipements présentés par le fabricant ou le fournisseur agréé.



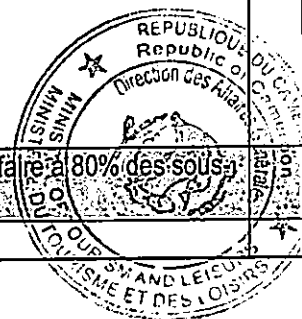
N°	Caractéristiques minimales	Nom du Soumissionnaire	
		OUI	NON
	<b>Poubelle de chambre :</b> (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères avec OUI au sous-critère Matière)		
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Matière : en plastique</li> <li>ii. Capacité : 10 litres</li> <li>iii. Poids vide : 0,42 kg</li> <li>iv. Dimensions : 235 x 195 x 365 mm</li> </ul>		
	<b>Téléviseur écran smart :</b> (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)		
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Modèle de tv : 42 A4K</li> <li>ii. Système : VIDAA SMART OS</li> <li>iii. Résolution : 1920x1080 pixels Full HD</li> <li>iv. Connectivité : HDMI USB</li> <li>v. Système de rétroéclairage : LED directe</li> <li>vi. WIFI : entrées PC</li> <li>vii. Autres : Netflix\Youtube, Netrange App store</li> <li>viii. Avec télécommande</li> </ul>		
	<b>Scanner A4 :</b> (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)		
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Vitesse de transfert à la moyenne : USB 3.0 de 5 Mbit/s</li> <li>ii- Résolution : 600 dpi (à 73 mm/s)</li> <li>iii- Numérisation : en couleur recto/verso (400 mm/s)</li> <li>iv- Connexion : usb 3.0 wifi direct, port usb</li> <li>v- Réseau intégré : connexion rapide et facile</li> <li>vi- Poids : 3.7 kg</li> <li>vii- Type : scanner à défilement</li> </ul>		
	<b>Ordinateur complet avec imprimante :</b> (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères avec OUI au sous-critère Imprimante)		
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Type : ordinateur de bureau</li> <li>ii- Processeur : inter core I5 au moins, 3,5 Ghz, 64 bits</li> <li>iii- Quantité de mémoire vive : 4 Go</li> <li>iv- Lecteur optique : DVD-R/ CDRW</li> <li>v- Clavier, souris : USB</li> <li>vi- Licence : WINDOW 8 professionnel ou supérieur avec licence</li> <li>vii- Connectique complète : USB 3.0 port ETHERNET WIFI AC</li> <li>viii- Type de mémoire vive : DDR3</li> <li>ix- Imprimante : laser A4 recto verso</li> <li>x- Ecran : 20 pouces</li> </ul>		
	<b>Réfrigérateur :</b> (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)		
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Type du produit : mini</li> <li>ii- Dimensions : hauteur 83 cm, largeur 41 cm, profondeur 39 cm</li> <li>iii- Volume : 90 l</li> <li>iv- Réfrigérant : R600a</li> <li>v- Tension nominale 220-240 v</li> <li>vi- Fréquence : 50 Hz</li> </ul>		
	<b>Cafetière :</b> (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)		
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Capacité : 3 litres</li> <li>ii- Bocal : en verre</li> </ul>		
	<b>Photocopieur Multifonction :</b> (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)		
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Type : modèle de bureau professionnel</li> <li>ii- Fonction de base : impression, copie, numérisation envoi et télécopie en option</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>iii- Cartouche : 01 cartouche neuve et pleine</li> <li>iv- Panneau de configuration : écran tactile couleur WVGA LCD 17,8cm (7 pouces)</li> <li>v- Mémoire : standard 2 Go de RAM</li> <li>vi- Capacité de sortie papier : maximum 250 feuilles</li> <li>vii- Grammage pris en charge : bac multifonction 60 à 157g/m<sup>2</sup>, cassette papier 64 à 90 g/m<sup>2</sup>, recto/verso 60 à 90 g/m<sup>2</sup></li> <li>viii- Dimensions (L x P x H) : 627 x 655 x 516 mm ou 627 x 692 x 616 mm</li> <li>ix- Poids : environ 39,2 kg</li> <li>x- Vitesse d'impression : jusqu'à 25 ppm (A4), 12 ppm (A 3), 11 ppm (A3)</li> <li>xi- Vitesse de copie : jusqu'à 25 ppm (A4), 12 ppm (A 3), 11 ppm (A3)</li> <li>xii- Résolution de la copie : 600 x 600</li> <li>xiii- Réseau : Ethernet, Wifi et Wifi direct</li> </ul>		
Vidéo projecteur : (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)			
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Luminosité : entre 3000 et 4200 lumens</li> <li>ii- Résolution native : WXGA (1280 x 800), Full HD (1920 X 1080) ou 4K</li> <li>iii- Sans fil wireless 802.11n</li> <li>iv- Technologie : 3LCD ou DLP</li> <li>v- Connectique : port HDMI, entrées USB-A/B, LAN haut-parleur intégré</li> <li>vi- Poids : 3,1 kg</li> </ul>		
Climatiseur : (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)			
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Puissance : 1.5 CV</li> <li>ii- Type : mural</li> <li>iii- Capacité de refroidissement : 12 000 BTU/h</li> <li>iv- Réfrigérant : R22</li> <li>v- Puissance 220-240 V, 50Hz</li> <li>vi- Puissance frigorifique : 3.20 A</li> <li>vii- Dimensions : 860 x 292 x 223 mm</li> </ul>		
Ventilateur d'air sur pied (pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)			
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Débit d'air : 70,98 m3/min</li> <li>ii- Puissance : 45 w</li> <li>iii- Tension : 220-240 V</li> </ul>		
Table pour élèves et enseignants (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)			
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Structure : en acier et plateforme en bois massif</li> <li>ii. Dimension : 140 x 50 x 72</li> <li>iii. Nombre de places : 2</li> </ul>		
Chaise d'air pour salle de classe : (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)			
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Structure : métallique</li> <li>ii. Assise capitonnée revêtu de PVC</li> </ul>		
Lit en bois : (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)			
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Matière : bois massif</li> <li>ii. Nombre de coffret : 2</li> <li>iii. Matelas : en PH7</li> <li>iv. Dimensions : 160 x 200</li> </ul>		
Literie complète (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 100% des sous-critères)			
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Oreiller : rectangulaire, 50 x 70 cm en mousse viscolélastique</li> <li>ii. Couverture : en microfibre, 180 x 220 cm</li> <li>iii. Serviette : en coton, 40 x 60 cm, grammage 450 g</li> <li>iv. Drap de bain : en coton, 100 x 150 cm</li> <li>v. Tapis de bain rectangulaire 50 x 80 cm, antidérapant et en plastique</li> <li>vi. Drap de lit : 2 jeux, en coton, 180 x 220 cm</li> </ul>		



	vii.	Descente de lit : ovale en coton 80 x 120 cm avec fond antidérapant		
Poubelle de chambre (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)				
15	i.	capacité : 5 litres		
	ii.	Matière : plastique		
	iii.	Couvercle : avec trappe basculante		
Bureau + chaise (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères avec OUI au sous-critère CHAISE)				
16	i.	bureau : en bois dur, épaisseur 25 mm, densité 700 kg/m <sup>3</sup>		
	ii.	chaise : (L x l x H) 40 x 30 x 30 cm, en velours, 10,6kg		
Lampe de chevet (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)				
17	i.	pied : en bois		
	ii.	abat-jour : en tissus		
	iii.	ampoule : LED		
Cintre (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)				
18	i.	matière : en bois naturel verni, lot de 6		
Rideau (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 100% des sous-critères avec OUI au sous-critère SUPPORTE DE FIXATION)				
19	i.	matière : ourlet 50 mm et ruflette haute de 70 mm		
	ii.	voilage : en blanc effet lin galon fronceur transparent, 150 x 200 cm		
	iii.	accessoire : support de fixation tringle en fer forgé		
Armoire (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)				
20	i.	Matière : en inox		
	ii.	Nombre de battants : 4 et porte d'épaisseur 8/10 <sup>e</sup>		
	iii.	Fermeture : 2 points avec poignée encastrée, serrure à clé		
	iv.	Nombre d'étagères : 4 réglables au pas de 25mm		
	v.	Portes : indégondables		
Congélateur (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères avec OUI au sous-critère RÉGULATEUR)				
21	i.	Capacité : 400 litres		
	ii.	Type : congélateur de conservation		
	iii.	contenance nette: 45L +/- 5L		
	iv.	Dimensions (L x H x P) en mm: 1504 x 705 x 945		
	v.	puissance: 0,6 KW		
	vi.	dégivrage : manuel		
	vii.	gaz réfrigérant : R 290		
	viii.	thermostat réglable : mécanique		
	ix.	Régulateur de tension de 2000 V		
	x.	Couleur : blanc		
	xi.	Ecran de visualisation de la température		
Réfrigérateur double porte (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères avec OUI au sous-critère Régulateur de tension)				
22	i.	Matière : en inox		
	ii.	Grilles intérieures : 4 réglables 3 x 502 x 440 et 1 x 502 x 211 mm		
	iii.	Nombre de battant : 2		
	iv.	Tension : 220-240 V 50 Hz		
	v.	Type de porte : acier inoxydable		
	vi.	Classe énergétique : A		
	vii.	Consommation d'énergie (KWh/24) :0.77		
	viii.	Dégivrage : automatique		
	ix.	Ecran de visualisation de la température		
	x.	Régulateur de tension de 2000V		
Chambre froide positive (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)				
23	i.	Dimensions : 170x280x240cm		

	ii. Température -25°C à -18°C iii. Isolation du sol : en panneau sandwich de 60 mm avec revêtement phénolique iv. Profilé sanitaire : pour tous les joints v. Eclairage : LED vi. SPLIT : avec des évaporateurs situés à l'intérieur de la chambre et le reste de l'unité de refroidissement situé à une distance pouvant aller jusqu'à 10 mètres vii. Gaz réfrigérant : R452A viii. Nombre de porte : 1 isolée avec serrure à clé à charnière droite en standard		
Table (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)			
24	vi. Matière : en inox avec étagères vii. Dimensions : 180 x 80 x 72 mm		
Friteuses (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 80% des sous-critères)			
25	i. Matière : inox ii. Capacité cuve : 8 litres iii. Puissance : 6500 W iv. Tension : 220 V v. Nombre de cuves : 2 vi. Nombre de paniers : 2 vii. Commande : manette viii. Température : 50-190°C ix. Capacité panier : 5,5 litres		
Balance (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
26	Caractéristiques : 150kg/ 50 g - 60 x 45 cm		
Balance électronique (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 100% des sous-critères)			
27	Type du produit : balance électronique de 3 kg avec plateau en inox		
Mortier et pilon (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
28	Type du produit : Mortier et pilon en bois de fabrication locale		
Pierre à écraser (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
29	Type du produit : Pierre à écraser de fabrication locale		
Jeux des Planche à découper en bois (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
30	Type du produit : Jeux des Planche à découper en bois de fabrication locale (grande, moyenne et petite) lot de 3		
Jeux des Planche à découper en plastique (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
31	Type du produit : Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite) lot de 3		
Poubelle de 50l (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
32	Type du produit : Poubelle de 50l, à roulette et pédale, plastique		
Sceau en plastique 10 l (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
33	i. Matière : en plastique ii. Capacité 10 litres iii. Avec couvercle : oui iv. Dimensions : 62 x 133 mm v. Hauteur de 62mm		
Poubelle de 15l (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
34	i. Matière : en plastique		

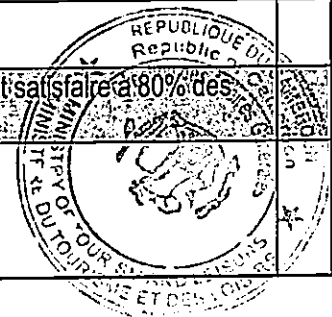


	ii. Capacité 15 litres iii. Avec couvercle : oui iv. Dimensions : 275 x 247 mm		
Poêle de 20 l (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
35	i. Matière : en plastique ii. Capacité : 20 litres iii. Avec couvercle : oui iv. Dimensions : 27.6 x 32.6 cm v. Fermeture : Armature en métal avec poignée rouleau		
Jeux de 5 marmites (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 100% des sous-critères)			
36	i. Matière : en inox 1 Marmite de 20*8CM ii. 1 Marmite de 22 x 9CM iii. 1 Marmite de 24 x 10CM iv. 1 Marmite de 26 x 11CM v. 1 Marmite de 28 x 12CM		
Sauteuse (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
37	i- Matière : en inox ii- Manche ergonomique : en fonte d'inox isolant de la chaleur iii- diamètre 24 cm, diamètre du fond 20,5 cm, contenance 3L, poids 1,54		
Poêle (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
38	Type du produit : poêle profonde en inox 3 couches sans revêtement		
Scie à os (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
39	Type du produit : Scie de Boucher Professionnelle possède une longue lame de 45 cm, faite en acier inoxydable		
Hachoir (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
40	i- matière : en acier inoxydable ii- dimensions (L x l x h) : 12 x 4.2 x 4.2 cm 180 g		
Chariot à assiettes (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
41	i- Nombre de roues : 4 roues inoxydables ii- Hauteur plateforme : 460 mm iii- Plateforme : rehaussée pour utilisation ergonomique iv- Diamètre de 35 cm		
Étagère en bois (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
42	Type du produit : Ensemble réaliste vide d'étagères de magasin en bois. avec la texture en bois et la monture noire de mur		
Bain-marie à potage (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
43	i- Robinet intégré : oui ii- Capacité : 10 litres iii- Hauteur : 36 cm		
Bain-marie à sauce (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
44	i- Manche : oui ii- Matière : inox iii- Diamètre : 140 mm iv- Poids 650 g v- Capacité 2 litres		
Bassine à friture ou négresse (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
45	i- Tôle : acier		

	ii- Diametre 36 cm iii- Hauteur : 11 cm iv- Capacité : 8.8 l		
	Braisière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
46	i- Matière : Inox, ii- Forme : Ronde, iii- Diamètre : 40cm, Hauteur : 22cm, iv- Contenance : 27.6L		
	Plaque à poisson (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
47	i- Forme : ovale à petits bords en inox ii- Dimension : 40 x 25.5cm iii- Matière : en fonte d'aluminium avec revêtement anti- adhérent		
	Plaque à rôtir (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
48	i- Matière : inox multicouches ii- Anse fixes : en fonte d'inox fixées par 2 rivets de forte section iii- Bord de types : verse franc iv- Epaisseur 2.6 v- Dimensions (L x l x h) : 41 x 26 x 7 cm		
	Plat à sauter (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
49	Avec poignée d'assistance à partir de 26 cm		
	Poêle à frire (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
50	i- Matière : tefal ii- Revêtement : anti-adhésif en acier inoxydable iii- Indicateur de température : thermo-spot		
	Rondeau avec couvercle (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
51	Type du produit : Rondeau inox avec couvercle - 24 cm		
	Russe ou casserole (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
52	Matière : en cuivre, inox ou aluminium		
	Saumonière ou poissonnière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
53	i- Forme : rectangulaire ii- Grille et couverture : oui iii- Matière : en inox iv- Nombre de poignée : 2 v- Longueur : 62 cm		
	Turbotière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
54	i- Matière : inox (interieur) cuivre (extérieur) ii- Dimensions : 50 x 40 cm		
	Couteau d'office (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
55	Matière : lame en acier inoxydable de 8 cm, manche en polymère lot de 4		
	Couteau à filets de sole (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
56	Matière : lame de 10 cm en acier inoxydable, manche en bois à trois rivets		
	Couteau éminceur (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		

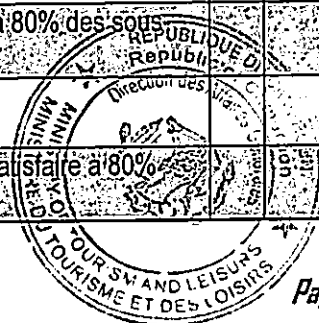
57	i- Matière : lame 27,5 cm en acier, manche de 13.5 cm en plastique ii- Dimensions (L x l x h):410x 55 35 mm		
Couteau tranche lard (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
58	Type du produit : couteau doté d'une lame flexible très longue 20 à 25 cm en acier carbone, manche en bois		
Couteau à jambon (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
59	i- Matière : lame en acier inox de 27,5cm, manche indéformable en plastique à trois rivets ii- Poids : 200 g		
Couteau de boucher (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
60	Type du produit : couteau de diverses tailles allant de 18 à 32cm en acier inoxydable. Manche ergonomique confort antiglisse.		
Couteau à désosser (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
61	Matière : lame 14,5cm en acier inoxydable et manche en bois large très ergonomique et une garde en acier pour la sécurité		
Bâtte à côtelette (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
62	i- Matière : en inox ii- Poids : 1 kg		
Ciseau à poisson (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
63	i- Matière : inox démontable de 23 cm ii- Dimensions : lame 9 cm iii- Poignée ergonomique : en plastique		
Couperet boucher (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
64	- Matière : lame lourde en acier inoxydable légèrement arrondie. Lame de 17cm, hauteur 23cm, épaisseur en 5mm, dos de lame épais de 7mm pour une coupe profonde. - Manche : en plastique noir 3 rivets.		
Feuille à fendre (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
65	i- Couleur : noir ii- Matière : métal iii- Dimensions : 40 x 33 cm iv- Feuille de cuisson réutilisable sur les 2 faces		
Fusil à affûter (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
66	i- Matière : en acier carbone et revêtement chromé ii- Dimensions : longueur 250mm diamètre 13mm iii- Manche : en plastique qui s'adapte à la main et évite le glissement. iv- boucle de sécurité : oui au bout du manche.		
Mandoline (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
67	i- matière : acier inoxydable, tranche épaisse de 1 à 9 mm ii- dimensions : 41,5 L x 13, 5 L x 13,5 h. iii- options ; 2 pour les réglages de julienne 4,5mm et 9mm, coupe légume, lame rotative réglable intégrée		
Scié de boucher (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			

68	i- matière : acier avoyé de dents affûtées ii- manche : démontable en polypropylène		
Aiguille à piquer (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
69	Type du produit : en inox de 25cm		
Couteau à brider (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
70			
Couteau économe ou éplucheur (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
71	i- Lame : en inox ii- Manche : en plastique iii- Taille : 21,1 cm		
Couteau zesteur (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
72	Type du produit : couteau cannelé en inox		
Cuillère à légumes ou cuillère parisienne (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
73	i- Matière : manche en bois, bout en acier inoxydable		
Fourchette à rôtir ou fourchette du chef (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
74	i- Lame : forgé ii- Dimension des pics : 15 cm largeur 2.7 épaisseur 4.3 iii- Manche : en plastique à trois rivets		
Spatule (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
75	i- Matière : acier ii- Manches : courts en exo glas et surface large		
Triangle à pâtisserie (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
76	i- Forme triangulaire ii- Matière : inox iii- Taille : 10 cm		
Planche à découper (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
77	i- Matière : plastique épais ii- Dimension: 34 x 24 cm		
Plateaux (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
78	i- Matière : acier inoxydable ii- Dimensions : 27 x 20 x 2 cm iii- Bords : profonds iv- Anses vissées : 2 en inox		
Plateaux en bois (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
79	i- Matière : en bois ii- Dimension : grand (40 x30 cm ) moyens (35 x 254 cm ) iii- Forme ; rectangulaire		
Taupière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
80	i- Matière : en inox ii- Dimensions (L x H) : 27 x 2 cm		
Marmite chauffante (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
81	i- Matière : acier inoxydable ii- Capacité : 18 litres iii- Système d'ouverture & de fermeture : Classique iv- Induction : Compatible		



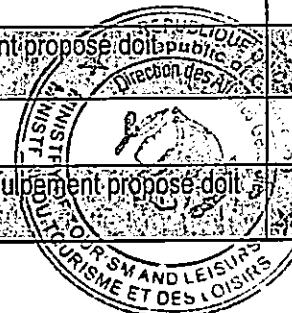
Cloche couvre-assiette (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
82	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Forme : ronde</li> <li>ii- Matière : inox</li> <li>iii- Diamètre : 29 cm</li> <li>iv- Hauteur : 6 cm</li> </ul>		
Saladier (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
83	Type du produit : verre borosilicaté avec couvercle en plastique lot de 5		
Ramequins en verre (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
84	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Matière : en verre</li> <li>ii- Dimensions (L x l) : 8.5 x 4 cm</li> </ul>		
Ramequins en inox (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
85	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Matière : inox</li> <li>ii- Capacité : 19 cl</li> <li>iii- Diamètre : 80 mm</li> </ul>		
Coupes à glaces et sorbets (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
86	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- En lot de 6</li> <li>ii- Diamètre : 120 mm</li> <li>iii- Capacité : 128 ml</li> </ul>		
Soupières (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
87	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Matière : inox</li> <li>ii- Diamètre : 22 cm</li> <li>iii- Capacité : 3.2 litres</li> <li>iv- Finition : poli brillant</li> </ul>		
Batteur mélangeur (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
88	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Puissance : 450 watts</li> <li>ii- Vitesse : 5+turbo</li> <li>iii- Ejection des fouets : Oui</li> <li>iv- Matière : Plastique</li> </ul>		
Table (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
89	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Matière : inox</li> <li>ii- Dimensions (L x l x H) : 180 x 80x 72 mm</li> <li>iii- Etagères : oui</li> </ul>		
Sorbetière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
90	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Puissance : 180 watts,</li> <li>ii- capacité de la cuve : 1.2 l en inox</li> </ul>		
Tour réfrigéré (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
91	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- matière : acier inoxydable</li> <li>ii- alimentation : 220 V / 50 Hz</li> <li>iii- réfrigérant : R290</li> <li>iv- volume : 320 litres</li> <li>v- nombre de portes : 2</li> <li>vi- dimensions (mm) : 1492 x 800 x 850 mm</li> </ul>		
Four électrique pâtisseries (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
92	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- alimentation : 220V</li> <li>ii- Puissance : 3200w</li> <li>iii- température : 50 °C, thermostat réglable</li> <li>iv- option : minuteur, éclairage intérieur, inversion et ventilation</li> </ul>		

	v- vi- vii-	structure : acier inoxydable, porte double vitrage capacité : 4 niveaux nombre de moteurs : 2		
		Balance à pâtisserie (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
93	i- ii- iii- iv-	capacité : 100 g précision : 0.01 g écran : LCD vert nombre de piles : 2 piles AAA		
		Mandoline (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
94	i- ii- iii-	Dimensions du produit (L x l x H) : 16.51 x 5.59 x 41.4 cm; 810 g Matériel : Acier inoxydable Caractéristiques spéciales : Ajustables, facile à nettoyer		
		Pelle à farine et sucre (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
95	i- ii- iii- iv-	acier inoxydable capacité 600ml longueur 32cm, largeur 11cm. Longueur du manche 12cm.		
		Pique à pâte (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
96	i- ii- iii-	denture fine et large (lot de 4) en plastique. Largeur 10cm, hauteur 7.5cm, profondeur 22cm		
		Coupe pâte boulanger à lame (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
97	i-	Matière : en acier inoxydable et manche en plastique		
		Râteau à crêpe en bois (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
98	i- ii-	Matière : en bois Diamètre : 30 cm		
		Pelle à gâteau et pizzas (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
99	i- ii- iii-	Matière : en inox Dimensions : 20.5 x 20 cm Manche : en bois avec 2 rivets		
		Diviseur de pâte automatique (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
100	i- ii- iii- iv- v-	Largeur x Longueur x Hauteur : 685x1391x1501 mm Poids : 500 kg Capacité : 2000 - 4000 (min,-max.) pièces/heure Capacité de trémie : 80 kg Hauteur de sortie de la pâte : 890 – 1005 mm		
		Cornets (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
101	i-	Matière : en PVC 12 pièces		
		Moules à savarin (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
102	i- ii-	Matière : en silicone alimentaire lot de 4 Taille : grande et moyenne		
		Moules à tarte (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		
103	i-	Matière : en acier revêtu anti adhésif lot de 4		
		Saupoudreuse à sucre (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)		



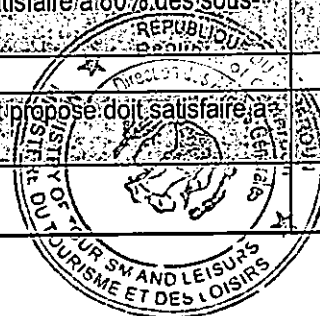
104	i- Matière : en inox ii- dimensions 17.6x10.8cm, hauteur 15cm, iii- capacité 1.5 L		
Assortiment de cercles à tarte (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
105	Hauteur : 2 cm, lot de 3		
Yaourtière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
106	Type du produit : yaourtière avec lot de 12 pots. Puissance 15w marque SEB ou similaire		
Autres moules (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
107	i- matière : en silicone ii- formes : variées		
Rouleau à pâtisserie (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
108	i- structure : acrylique cylindrique de 40cm sur 38mm de diamètre de long anti adhérent		
Poche à douille (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
109	i- Matière : en silicone ii- Nombre de douilles : 2 en inox de Buyer		
Assortiment d'emporte-pièce (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
110	i- Forme : ovale ii- Matière : inox		
Présentoir pour pièces (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
111	i- Nombre d'étages : 4 étages démontables ii- Plateaux : rond en plastique de 200, 250, 320 et 340 mm de diamètre iii- Entretoises : 160 mm iv- Pieds : en plastique blanc		
Assortiment d'araignée (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
112	i- Matière : inox ii- Manche : filiforme iii- Diamètre 340 mm		
Assortiment de bassine à blanc d'œuf (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
113	i- Taille : variée ii- Matière : en inox iii- Dimensions : 40cm de diamètre, 14cm de hauteur iv- Capacité : 15 litres		
Assortiment de chinois (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
114	i- Matière en inox ii- Dimensions : 18 cm de hauteur, 20cm de diamètre perforation de 1.5mm		
Assortiment d'écumoire (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
115	i- monobloc en inox ii- dimension : 37 cm de longueur et 12cm de diamètre		
Fouet à sauce (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
116	i- matière : en inox ii- dimensions : 25cm avec anse de suspension et 12 fils souples		
Fouet à blancs ou fouet à ballon (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			

117	i-	matière : fil en acier inoxydable indémanchable et invrillable, manche étanche en plastique 35cm		
Assortiment de louches (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
118	i- ii-	matière : inox modèle grandes et petites 6 pièces		
assortiment de panier à friture (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
119	i- ii- iii-	capacité : 6L, diamètre : 45cm matière : fils d'acier		
Assortiment de spatules (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
120	i- ii-	matière : inox lot de 3. Lame en acier inoxydable		
Assortiment de spatules en bois (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
121	i-	matière : en bois lot de 5.		
Assortiment de tamis (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
122	i-	matière : en acier inoxydable lot de 7		
Présentoir (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
123	i- ii-	matière : en bois et lumineuse structure ; étagère murale		
Table (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
124	i- ii-	dimensions : 100x100 cm. Support en inox et plate-forme en bois		
Chaise (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
125	Type du produit : chaise en bois tapissé sur l'assise			
Console (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
126	i-	matière : bois dur type iroko ou sapelli		
Guéridon (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
127	i- ii- iii- iv- v- vi-	matière : Bois laqué anthracite Poignée ; intégrée dans la structure Tirette : porte assiette extractible Roues pivotantes : dont 2 avec freins en option : 4 coloris Gris, Taupe, Beige, Crème Dimensions (L x l x H) cm : 100 x 45 x 85		
Doseur de whisky (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
128	Type du produit : Bec verseur doseur a alcool, par Le Tellier Doseur manuel à billes en inox, 5cl			
Shaker à cocktails (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
129	i- ii- iii-	Capacité : 530 ml Matière inox Nombre de pièces : 3		
Seau stand à vins ou champagne (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				
130	i- ii-	Matière ; en inox Capacité : 4 litres		
Tabourets modernes au comptoir du bar (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)				



131	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Matière : en plastique ABS</li> <li>ii- Mousse : polyuréthane</li> <li>iii- Densité : 24kg/m<sup>2</sup>.</li> <li>iv- Piètement : en métal</li> <li>v- Finition : chromée.</li> <li>vi- Revêtement : en polyuréthane noir</li> <li>vii- Réglable en hauteur par pompe à gaz : 85cm -100cm</li> </ul>		
Réfrigérateur (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
132	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Capacité : 200 L</li> <li>ii- Tension : 220-240 V</li> <li>iii- Étagères : 3 étagères réglables</li> <li>iv- Dimensions : hauteur 140-150 cm largeur 55-60cm</li> <li>v- Refroidissement : statique (avec dégivrage automatique ou manuel)</li> <li>vi- Consommation ; classe énergétique A+</li> <li>vii- Options : porte réversible, éclairage LED, thermostat réglable, poignée intégrées</li> </ul>		
Ordinateur complet (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
133	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Type : ordinateur de bureau</li> <li>ii- Processeur : inter core I5 au moins, 3.5 Ghz, 64 bits</li> <li>iii- Quantité de mémoire vive : 4 Go</li> <li>iv- Lecteur optique : DVD-R/ CDRW</li> <li>v- Clavier, souris : USB</li> <li>vi- Licence : WINDOW 10 professionnel ou supérieur avec licence</li> <li>vii- Connectique complète : USB 3.0 port ETHERNET WIFI AC</li> <li>viii- Type de mémoire vive : DDR3</li> <li>ix- Imprimante : laser A4 recto verso</li> <li>x- Ecran : 20 pouces</li> </ul>		
Platerie // Grande Assiette (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
134	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Matière : en porcelaine et en verre de haute qualité</li> </ul>		
Assiette à entremets (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
135	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Matière : en porcelaine 22 cm</li> </ul>		
Grande Assiette creuse (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
136	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Matière : en céramique 24 cm de diamètre avec les rebords</li> </ul>		
Böll (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
137	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Matière : en porcelaine de 50cl</li> </ul>		
Platerie // Ramequin en porcelaine (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
138	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Facteur de format : Rond</li> <li>ii- Couleur : Blanc</li> <li>iii- preuve de micro-onde : Oui</li> <li>iv- Lavable au lave-vaisselle : Oui</li> <li>v- preuve de freezer : Oui</li> <li>vi- Diamètre : 94 mm</li> <li>vii- Épaisseur : 43 mm</li> <li>viii- Capacité : 0.17 L</li> </ul>		
Platerie // Coupe (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
139	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Matière : en verre de haute qualité d'environ 50 cl</li> </ul>		
Verrerie // Long drink (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
140	<ul style="list-style-type: none"> <li>i- Hauteur : 14.1cm</li> <li>ii- Diamètre : 7.9 cm</li> </ul>		

	iii-	Contenance : 35cl		
	Verrerie // Verre à eau (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
141	i-	Verre à pied ballon		
	ii-	Capacité : 700ml		
	iii-	En cristallin sans plomb		
	Verrerie // Verre à vin rouge (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
142	i-	Capacité : 450ml		
	ii-	En cristallin sans plomb		
	Verrerie // Verre à vin blanc (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
143	i-	en cristal		
	ii-	Capacité : 360ml		
	Verrerie // Verre à champagne (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
144	i-	en cristallin avec une forme haute et étroite		
	ii-	Contenance : 12.5cl		
	Coutellerie // Couteau à entremets (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
145	i-	en acier avec lame micro dentée (lot de 6)		
	Coutellerie // Fourchette à entremets (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
146	i-	en acier		
	ii-	Longueur : 17.7cm		
	Coutellerie // Grand Couteau (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
147	i-	avec lame en acier inoxydable et poignée ergonomique en plastique		
	Cuillère à entremets (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
148	i-	en inox		
	ii-	Longueur : 18cm		
	Grande Fourchette (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
149	i-	en acier inoxydable		
	Fourchette à poisson (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
150	i-	en acier inoxydable		
	ii-	Longueur : 18.1cm		
	Cuillère à café en inox (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
151	i-	Epaisseur : 1.5		
	ii-	Longueur : 13.2		
	Cuillère à soupe (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
152	i-	en acier inoxydable		
	ii-	Longueur : 28.5cm		
	iii-	Diamètre : 90mm		
	Assiette à pain (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
153	i-	Matière : en porcelaine d'un diamètre de 14cm		
	Ensemble tasse et sous tasse (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
154	i-	Matière : en céramique		
	ii-	capacité : 205ml		



Nappe rectangulaire (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
155	i- matière : en toile cirée 140x240cm		
Molleton (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
156	i- matière : coton et spandex		
Napperon (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
157	i- matière : en coton ii- forme ovale en dentelle ajourée		
Serviette de table (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
158	i- matière : en tissu ii- dimensions : 50x50 cm		
Armoire pour rangement (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
159	i- nombre de portes : 2 ii- matière : en bois iii- 4 étagères		
Saucière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
160	i- Matière : en porcelaine ronde 23cm/400ml		
Panier à pain (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
161	i- Matière : en osier 20cm x 51cm x 39 cm		
Saladier (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
162	i- Matière : en céramique de forme arrondie ii- Diamètres : 22cm		
Plateau (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
163	i- Matière : inox		
plateau de service (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
164	i- Matière : en bois		
Poivrier (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
165	i- Matière : en bois ii- Contenance : 20g		
Sucrier (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
166	i- Matière : en porcelaine de 8 cm		
Théière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
167	i- Matière : en inox 6l avec filtre à thé		
Salière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
168	i- Matière en verre ii- couvercle en inox, iii- capacité : 50ml		
Set de table (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
169	i- matière : en bambou antidérapant ii- forme : rectangulaire 25x18cm		
Centre de table (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
170	composé de fleurs piquées dans la mousse florale		
Juponage (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 80% des sous-critères)			
171	i- Tissu : polyester ii- Hauteur : 730mm iii- Longueur : 4100mm		

31.1 La monnaie retenue pour la conversion en une seule monnaie est : le Franc CFA

31.2 La source du taux de change est la Banque des Etats de l'Afrique Centrale (BEAC).  
La date du taux de change est une date qui ne sera pas antérieure de plus de vingt-huit (28) jours à la date limite de dépôt des offres, ni postérieure à la date initiale d'expiration du délai de validité des offres.  
Le taux de change pour convertir l'offre du soumissionnaire en monnaie locale ainsi que pour convertir les futurs décomptes en monnaie étrangère, sera celui de la BEAC trois jours ouvrables avant la date limite de dépôt des offres.

#### F. ATTRIBUTION DU MARCHE

34.1 Le marché sera attribué au Soumissionnaire dont l'offre a été reconnue conforme pour l'essentiel au Dossier d'Appel d'offres et qui dispose des capacités techniques et financières requises pour exécuter le marché de façon satisfaisante et dont l'offre a été évaluée la moins disante après application des remises proposées le cas échéant.

34.2 La combinaison à appliquer en cas d'attribution simultanée de plusieurs lots est la suivante : Sans objet

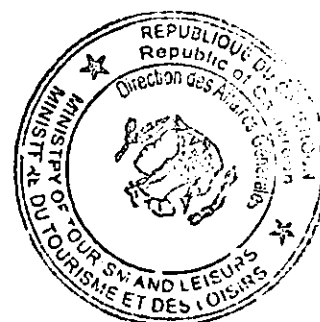
34.3 Au cas où un soumissionnaire serait proposé attributaire de plusieurs lots, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué tiendra compte des rabais proposés et se basera sur la combinaison qui lui est la plus avantageuse économiquement afin d'arrêter la liste d'attributaires par lots.

#### G. CAUTIONNEMENT DEFINITIF

39 Le taux du cautionnement définitif est de 2% du montant toutes taxes comprises du marché.  
Dans un délai de vingt (20) jours à compter de la date de notification du marché par le Maître d'ouvrage, le prestataire fournira un cautionnement définitif suivant le modèle joint au Dossier d'Appel d'Offres.

40 **Principes Ethiques**  
Les Présidents et Membres de commission et les Soumissionnaires doivent observer en tout temps, les règles d'éthique professionnelle les plus strictes. Ils doivent notamment s'interdire toute corruption ou toute autre forme de manœuvres frauduleuses. En vertu de ce principe, les expressions ci-dessus sont définies de la façon suivante :

- (i) est coupable de "corruption" quiconque offre, donne, sollicite ou accepte directement ou indirectement un quelconque avantage en vue d'influencer l'action d'un agent public au cours de l'attribution ou de l'exécution d'un marché ou d'une lettre commande, et
- (ii) est coupable de "corruption" quiconque fournit, sollicite ou accepte plusieurs offres émises par le même soumissionnaire sous des noms des sociétés différentes et/ou sur des numéros d'enregistrement différents.
- (iii) se livre à des "manœuvres frauduleuses" quiconque déforme ou dénature des faits afin d'influencer l'attribution ou l'exécution d'un marché ou d'une lettre commande de manière préjudiciable au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué.
- (iv) Les "Manœuvres frauduleuses" comprennent notamment toute entente ou manœuvre collusoire des soumissionnaires (avant ou après la remise de l'offre) visant à maintenir artificiellement les prix des offres à des niveaux ne correspondant pas à ceux qui résulteraient du jeu d'une concurrence libre et ouverte, et à priver ainsi le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué des avantages de cette dernière.



**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

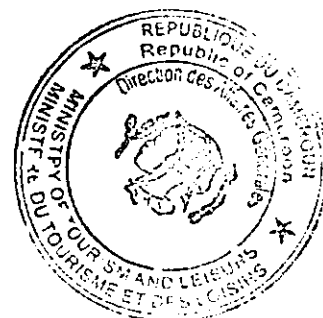
**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N°4 : CAHIER DES CLAUSES  
ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (CCAP)**

# SOMMAIRE DU CCAP

<b>CHAPITRE I : GENERALITES .....</b>	<b>72</b>
Article 1. OBJET DU MARCHÉ.....	72
Article 2. PROCEDURE DE PASSATION DU MARCHÉ.....	72
Article 3. ATTRIBUTIONS ET NANTISSEMENT .....	72
Article 4. LANGUE, LOI ET REGLEMENTATION APPLICABLES .....	73
Article 5. NORMES .....	73
Article 6. PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ.....	73
Article 7. TEXTES GENERAUX APPLICABLES AU MARCHÉ .....	73
Article 8. COMMUNICATION .....	74
<b>CHAPITRE II : EXECUTION DES PRESTATIONS .....</b>	<b>74</b>
Article 9. CONSISTANCE DES PRESTATIONS.....	74
Article 10. LIEU ET DELAI DE LIVRAISON.....	74
Article 11. OBLIGATIONS DU MAITRE D'OUVRAGE .....	75
Article 12. ORDRES DE SERVICE.....	75
Article 13. MARCHES A TRANCHES CONDITIONNELLES.....	76
Article 14. MATERIEL ET PERSONNEL DU COCONTRACTANT.....	76
Article 15. ROLES ET RESPONSABILITES DU COCONTRACTANT .....	77
Article 16. BREVET .....	77
Article 17. TRANSPORT, ASSURANCES ET RESPONSABILITE CIVILE .....	77
Article 18. ESSAIS ET SERVICES CONNEXES .....	78
Article 19. SERVICE APRES-VENTE ET CONSOMMABLES.....	78
<b>CHAPITRE III. DE LA RECEPTION DES PRESTATIONS.....</b>	<b>79</b>
Article 20. DOCUMENTS A FOURNIR AVANT LA RECEPTION TECHNIQUE.....	79
Article 21. RECEPTION PROVISOIRE.....	79
Article 22. DOCUMENTS A FOURNIR APRES RECEPTION PROVISOIRE.....	79
Article 23. GARANTIE CONTRACTUELLE .....	80
Article 24. RECEPTION DEFINITIVE .....	81
<b>CHAPITRE IV. CLAUSES FINANCIERES .....</b>	<b>81</b>
Article 25. MONTANT DU MARCHÉ .....	81
Article 26. GARANTIES OU CAUTIONS .....	81
Article 27. LIEU ET MODE DE PAIEMENT .....	82
Article 28. VARIATION DES PRIX.....	82
Article 29. FORMULES DE REVISION OU D'ACTUALISATION DES PRIX.....	82
Article 30. FORMULES D'ACTUALISATION DES PRIX .....	82
Article 31. AVANCES.....	83
Article 32. REGLEMENT DES MARCHES DE FOURNITURES .....	83
Article 33. INTERETS MORATOIRES.....	84
Article 34. PENALITES .....	84
Article 35. REGIME FISCAL ET DOUANIER.....	85
Article 36. TIMBRES ET ENREGISTREMENT DES MARCHES.....	85
<b>CHAPITRE V. DISPOSITIONS DIVERSES.....</b>	<b>85</b>
Article 37. RESILIATION DU MARCHÉ.....	85
Article 38. CAS DE FORCE MAJEURE.....	86
Article 39. Différends et litiges .....	87
Article 40. Edition et diffusion du présent marché.....	87
Article 41. et dernier : Validité et Entrée en vigueur du marché.....	87



## CHAPITRE I : GENERALITES

### **Article 1. OBJET DU MARCHÉ**

Le présent Marché a pour objet l'équipement des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua.

### **Article 2. PROCEDURE DE PASSATION DU MARCHÉ**

Le présent Marché est passé après Appel d'Offres National Ouvert N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026.

### **Article 3. ATTRIBUTIONS ET NANTISSEMENT**

Pour l'application des dispositions du présent marché, il est précisé que :

#### **3.1. Attributions**

- Le **Maître d'Ouvrage** est le **Ministre du Tourisme et des Loisirs**. Il signe le marché, ordonne le paiement des prestations, veille à la conservation des originaux des documents y relatifs et procède à la transmission des copies à l'Autorité chargée des marchés publics et à l'organisme chargé de la régulation et au Ministère chargé des Marchés Publics ou son démembré déconcentré compétent ;

- Le **Chef de service du marché** est le **Directeur des Affaires Générales du Ministère du Tourisme et des Loisirs**. Il s'assure de la bonne exécution des obligations contractuelles. Il veille au respect des clauses administratives, techniques et financières et des délais contractuels. Il est responsable de la direction générale de l'exécution des prestations, il arrête toutes les dispositions technico-financières et représente le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué auprès des instances compétentes d'arbitrage des litiges. Il apporte au Maître d'Ouvrage, Maître d'Ouvrage Délégué, une assistance générale à caractère administratif, financier et technique aux stades de la définition, de l'élaboration, de l'exécution et de la réception des travaux objet du marché ;

- L'**Ingénieur du marché** est le **Délégué Départemental des Domaines du Cadastre et des Affaires Foncières du Lom et Djerem** en collaboration avec le **Sous-directeur des Agréments et du Classement du Ministère du Tourisme et des Loisirs**. Il est accrédité par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué, pour le suivi de l'exécution du marché sous la supervision du Chef de Service du marché à qui il rend compte ;

- L'**organisme chargé du contrôle externe des marchés publics** est le **Ministère en charge des marchés publics**. Le Ministère des Marchés Publics ou son démembré déconcentré compétent assure le contrôle de conformité de l'exécution du marché, délivre les visas préalables requis et vise le décompte général et définitif.

- Le **cocontractant de l'Administration ou le titulaire du marché** est ..... Il est chargé de l'exécution des prestations prévues dans le marché.

#### **3.2. Nantissement**

Aux fins d'application du régime de nantissement prévu à l'article 150 du décret n°2018/366 du 20 juin 2018 portant Code des Marchés Publics, les attributions sont définies comme suit :

- L'autorité chargée de l'ordonnancement des paiements est : le **Ministre du Tourisme et des Loisirs** ;

- L'autorité chargée de la liquidation des dépenses est : le **Ministre du Tourisme et des Loisirs** ;

- L'organisme ou le responsable chargé du paiement est : le **Ministère en charge des Finances/ Paierie Spécialisée** auprès du **Ministère du Commerce, du Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement Technologique, du Ministère du Tourisme et des Loisirs** ;

- Le responsable compétent pour fournir les renseignements au titre de l'exécution du présent Marché est : le **Chef du Service du Marché**.

#### **Article 4. LANGUE, LOI ET REGLEMENTATION APPLICABLES**

4.1. La langue utilisée est le Français ou l'Anglais.

4.2. Le Fournisseur s'engage à observer les lois et règlements en vigueur en République du Cameroun et ce, aussi bien dans sa propre organisation que dans la réalisation du Marché.

Si ces lois et règlements en vigueur à la date de signature du présent Marché venaient à être modifiés après la signature du Marché, les coûts éventuels qui en découleraient directement seraient pris en compte sans gain ni perte pour chaque partie.

#### **Article 5. NORMES**

5.1 Les fournitures livrées en exécution du présent marché seront conformes aux normes fixées dans les Spécifications Techniques et quand aucune norme applicable n'est mentionnée, à la norme faisant autorité en la matière et applicable au Cameroun ; cette norme sera la norme la plus récemment approuvée par l'autorité compétente.

5.2. Le fournisseur étudiera, exécutera et garantira les fournitures et prestations du présent marché en prenant en considération la meilleure pratique de réalisation au Cameroun pour des opérations de technologie similaire.

#### **Article 6. PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ**

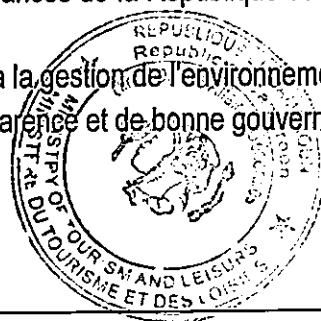
Les pièces contractuelles constitutives du présent Marché sont par ordre de priorité :

1. la soumission ou l'acte d'engagement ;
2. L'offre du cocontractant et ses annexes dans toutes les dispositions non contraires au Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP), aux Termes de Référence (TDRS) le cas échéant, aux spécifications techniques de la fourniture (DF) ou aux clauses techniques des prestations, le cas échéant ;
3. le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) ;
4. les Spécifications Techniques des fournitures (ST) ;
5. le devis ou le détail estimatif (DQE) ;
6. le bordereau des prix unitaires (BPU) ;
7. le sous-détail des prix Unitaires (SDPU) et le cas échéant la décomposition des prix forfaitaires ;
8. le Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG) applicable aux marchés publics de fourniture et de services quantifiables ;
9. le cahier des clauses administratives générales (CCAG) auquel il est spécifiquement assujéti.
10. Tout autres documents utiles (les Procès-Verbaux (PV) de négociation, les CST, les Plans, les Stratégies de gestion et Plans de mise en œuvre Environnemental Social, Hygiène et Sécurité (ESHS), le Code de Conduite ESHS, l'analyse de la valeur du projet le cas échéant, etc.).
11. La charte d'intégrité ;
12. La déclaration d'engagement social et environnemental

#### **Article 7. TEXTES GENERAUX APPLICABLES AU MARCHE**

La présente Lettre Commande est soumis aux textes généraux ci-après :

- la loi n°92/007 du 14 août 1992 portant Code de travail ;
- la loi n° 2015/018 du 21 décembre 2015 régissant l'activité commerciale au Cameroun ;
- la loi n° 2018/012 du 11 juillet 2018 portant régime financier de l'Etat ;
- la loi n° 2025/012 du 17 décembre 2025 portant loi des finances de la République du Cameroun pour le compte de l'exercice 2026 ;
- la loi n° 096/12 du 05 août 1996 portant loi-cadre relative à la gestion de l'environnement ;
- la loi n° 2018/011 du 11 juillet 2018 portant Code de transparence et de bonne gouvernance dans la gestion des finances publiques au Cameroun ;



- la loi N° 98/013 du 14 juil. 1998 relative à la concurrence ;
- la loi-cadre N° 2011/012 du 6 mai 2011 portant protection du consommateur au Cameroun ;
- la loi n°2018/011 du 11 juillet 2018 portant code de transparence des bonnes gouvernances dans la gestion des finances publiques au Cameroun ;
- le décret n°2001/048 du 23 février 2001 portant organisation et fonctionnement de l'Agence de Régulation des Marchés Publics et ses textes modificatifs subséquents ;
- le décret n°2011/408 du 9 décembre 2011 portant organisation du Gouvernement modifié et complété par le décret n° 2018/190 du 02 mars 2018 ;
- le décret n° 2012/075 du 08 mars 2012 portant organisation du Ministère des Marchés Publics dans ses dispositions non contraires au code des marchés publics ;
- le décret n°2018/366 du 20 juin 2018 portant Code des Marchés Publics et ses textes d'application ;
- l'arrêté mettant en vigueur les Cahiers des Clauses Administratives Générales (CCAG) applicables aux Marchés Publics de fournitures en vigueur ;
- La lettre-circulaire n°000019/LC/MINMAP du 05 juin 2024 relative aux modalités de constitution, de consignation, de conservation, de restitution et de déconsignation des cautionnements sur les marchés publics ;
- la circulaire N°0001877/C/MINFI du 31 décembre 2025 portant Instructions relatives à l'Exécution des Lois de Finances, au Suivi et au Contrôle de l'Exécution du Budget de l'Etat et des Autres Entités Publiques pour l'Exercice 2026 ;
- d'autres textes spécifiques au domaine concerné par le marché ;
- les normes en vigueur.

#### **Article 8. COMMUNICATION**

Toutes les communications au titre du présent Marché sont écrites et les notifications faites aux adresses ci-après :

a. Dans le cas où le Maître d'Ouvrage en est le destinataire : Ministère du Tourisme et des Loisirs, BP : 266 Yaoundé, avec copie adressée dans les mêmes délais, au Chef de Service et à l'Ingénieur du Marché.

b. Dans le cas où le prestataire est le destinataire : .....

Passé le délai de 15 jours fixé à l'article 6.1 du CCAG pour faire connaître au Maître d'Ouvrage, au Chef de Service son domicile, les correspondances seront valablement adressées à la Communauté Urbaine de Yaoundé.

### **CHAPITRE II : EXECUTION DES PRESTATIONS**

#### **Article 9. CONSISTANCE DES FOURNITURES**

Les prestations, objet du présent marché, consistent en la fourniture des équipements décrits dans la pièce 5 du présent DAO au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua.

#### **Article 10. LIEU ET DELAI DE LIVRAISON**

10.1. Le lieu de livraison est : le Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua, département du Lom et Djérem, Région de l'Est ;

10.2. Le délai d'exécution des prestations objet du présent Marché est de : **quatre (04) mois** ;

10.3. Ce délai court à compter de la date de notification de l'ordre de service de commencer les prestations.

## **Article 11. OBLIGATIONS DU MAITRE D'OUVRAGE**

11.1. Le Maître d'ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué est responsable de l'acquisition et de la mise à disposition du site ainsi que des facilités pour son accès, de la possession, de l'utilisation et de l'accès à toutes les autres zones raisonnablement nécessaires à la bonne exécution du Marché. Il doit fournir au Cocontractant les facilités pour l'accès aux sites des projets. Pour les sites éloignés au siège du Maître d'Ouvrage, les frais de transports pour leur accès sont à la charge du Cocontractant.

11.2 Le Maître d'ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué devra obtenir à ses frais les autorisations, agréments et licences auprès des autorités locales, régionales ou nationales ou des services publics compétents, nécessaires à l'exécution du Marché, et qui relèvent de ses obligations.

11.3. Si le cocontractant de l'administration en fait la demande, le Maître d'ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué fera tout son possible pour l'aider à obtenir à temps et avec toute la diligence requise auprès des administrations ou services publics locaux, régionaux, nationaux, les permis, autorisations et licences nécessaires à l'exécution du Marché requis par ces organismes pour le cocontractant, ses sous-traitants ou le personnel du cocontractant ou de ses sous-traitants selon les cas.

11.4 Le Maître d'Ouvrage assure au cocontractant protection contre les menaces, outrages, violences, voies de fait, injures ou diffamations dont il peut être victime en raison ou à l'occasion de l'exercice de sa mission.

## **Article 12. ORDRES DE SERVICE**

Les différents ordres de service seront établis et notifiés ainsi qu'il suit :

12.1. Dès notification du marché au titulaire, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué dispose d'un délai de quinze (15) jours calendaires pour signer l'ordre de service de démarrage des prestations. Cet Ordre de service est notifié au cocontractant par le Chef de service du marché dans un délai de sept (7) jours calendaires. Une copie dudit ordre de service est transmise au Ministre en charge des Marchés Publics, à l'Organisme chargé de la Régulation, au Chef de service du marché, à l'Ingénieur du marché, à l'Organisme Payeur et au Maître d'œuvre le cas échéant.

12.2. Les ordres de services ayant une incidence sur le montant et/ou sur le délai sont signés par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué dans les conditions suivantes :

a. Lorsqu'un ordre de service est susceptible d'entraîner le dépassement du montant du marché, sa signature est subordonnée aux justificatifs des finances par le Maître d'Ouvrage ;

b. En cas de dépassement du montant du marché, les modifications ne peuvent se faire que par voie d'avenant et les prestations supplémentaires ne peuvent être payées qu'après signature de ce dernier par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué.

c. Les ordres de service pour prestations supplémentaires peuvent être signés par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué et régularisés plus tard par voie d'avenant, tant que leur incidence financière est inférieure à dix pour cent (10) du montant du marché.

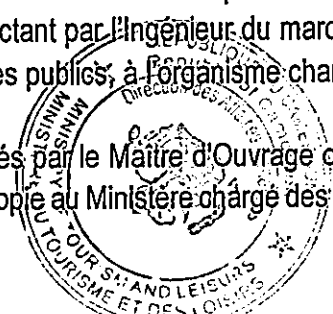
Une copie des ordres de service susvisés sera adressée au Chef de service du marché, à l'Ingénieur du marché, à l'Organisme Payeur et au Maître d'œuvre le cas échéant.

d. Le visa préalable de l'Organisme Payeur sera éventuellement requis avant la signature de ceux ayant une incidence sur le montant.

e. En tout état de cause, toute modification touchant aux spécifications techniques ou clauses techniques particulières doit faire l'objet d'une étude préalable sur l'étendue, le coût et les délais du marché.

12.3. Les ordres de service à caractère technique liés au déroulement normal des prestations seront directement signés par le chef de service du marché et notifiés au cocontractant par l'Ingénieur du marché ou le Maître d'œuvre (le cas échéant) avec copie au Ministère chargé des marchés publics, à l'Organisme chargé de la régulation des marchés publics.

12.4. Les ordres de service valant mise en demeure seront signés par le Maître d'Ouvrage ou Maître d'Ouvrage Délégué et notifiés au cocontractant par le Chef de service, avec copie au Ministère chargé des Marchés



Publics, à l'organisme chargé de la régulation des marchés publics, à l'Ingénieur et au Maître d'œuvre le cas échéant.

12.5 Les ordres de service de suspension et de reprise des prestations pour cause d'intempéries ou autre cas de force majeure, seront signés par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué et notifiés au cocontractant par le Chef de Service avec copie au Ministère chargé des Marchés Publics, à l'Organisme chargé de la Régulation, à l'Ingénieur du marché, et au Maître d'œuvre le cas échéant et à l'Organisme Payeur.

12.6 Les ordres de service prescrivant les prestations nécessaires pour remédier aux dysfonctionnements ne relevant pas d'une utilisation normale qui apparaîtraient pendant la période de garantie, seront signés par le Chef de Service, sur proposition de l'Ingénieur et notifiés au cocontractant par l'Ingénieur.

12.7 Le cocontractant dispose d'un délai de quinze (15) jours pour émettre des réserves sur tout ordre de service reçu. Le fait d'émettre des réserves ne dispense pas le cocontractant d'exécuter les ordres de service reçus.

12.8 En cas de groupement d'entreprises, les ordres de service sont adressés au mandataire, qui a seule qualité pour présenter des réserves au nom du groupement qu'il représente.

### **Article 13. MARCHES A TRANCHES CONDITIONNELLES**

Ce marché est à tranche ferme.

### **Article 14. MATERIEL ET PERSONNEL DU COCONTRACTANT**

#### **14.1. Le Personnel**

Aucun personnel spécifique n'est exigé dans le cadre de l'exécution de ce marché. Le prestataire pourra faire appel à tout personnel nécessaire pour réaliser les prestations.

#### **14.2. Représentant du cocontractant**

Dès notification du marché et en cas de mandataire, le cocontractant désigne une personne physique qui le représente vis-à-vis de l'Administration pour tout ce qui concerne l'exécution du projet.

Cette personne chargée de la coordination des tâches afférentes aux prestations, doit disposer de pouvoirs suffisants pour prendre sans délai les décisions nécessaires à la bonne marche du projet.

#### **14.3 Législation du travail**

Le Cocontractant devra se conformer à la législation du travail en vigueur au Cameroun incluant la législation relative à l'embauche, la santé, la sécurité, la protection sociale, à l'HIMO, au quota de ressources locales à mobiliser.

Le cocontractant devra fournir le logement, l'assistance médicale, la nourriture et les installations sanitaires au personnel vivant dans les bases vie du cocontractant, en se conformant aux exigences des Spécifications se rapportant aux Conditions sociales et sanitaires de la main d'œuvre.

Dans les relations avec son personnel et le personnel de ses sous-traitants, qui seront employés ou participeront à l'exécution du Marché, le cocontractant devra respecter les fêtes nationales, jours fériés légaux, fêtes religieuses ou autres coutumes, ainsi que toutes les lois et toutes les réglementations locales applicables en matière de droit du travail.

Sauf disposition contraire du Marché, si le cocontractant estime nécessaire d'effectuer des prestations de nuit ou pendant les jours fériés afin de respecter les Niveaux de service et le Délai d'achèvement contractuel, et s'il demande son consentement au Maître d'ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué à cet effet (si un tel consentement est requis), le Maître d'ouvrage ne devra pas lui refuser ce consentement sans motif valable.

Le cocontractant aura la responsabilité d'obtenir tous les permis et/ou visas nécessaires de la part des autorités compétentes, afin que toute la main-d'œuvre et tout le personnel devant être employés sur le Site puissent entrer et séjourner en situation régulière au Cameroun.

Le cocontractant devra fournir à ses propres frais les moyens nécessaires afin de rapatrier tous les membres de son personnel et du personnel de ses sous-traitants travaillant sur le Site, dans les pays où ils ont été respectivement recrutés pour l'exécution du Marché ; il devra également pourvoir, à ses propres frais, à leur séjour temporaire sur place, entre la date à laquelle ils cesseront d'être employés à l'exécution du Marché et la date programmée pour leur rapatriement.

#### **14. 4. Matériel proposé dans l'offre**

Le cocontractant utilisera le matériel approprié proposé dans l'offre pour la bonne exécution des prestations selon les règles de l'art.

Toute modification apportée sera notifiée au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué.

### **Article 15. ROLES ET RESPONSABILITES DU COCONTRACTANT**

15.1 Le cocontractant a pour mission d'exécuter la fourniture des biens sous le contrôle de l'ingénieur et de remplir ses obligations de façon diligente, efficace et économique, tels que décrits dans les Spécifications techniques ou les clauses techniques, sous le contrôle de l'Ingénieur et ce conformément au présent marché aux règles et normes en vigueur au Cameroun et aux techniques et pratiques généralement acceptées dans le domaine d'activité concerné par le marché. Il est tenu notamment d'effectuer (s'il y a lieu) les essais et analyses, de déterminer, de choisir, d'acheter, et approvisionner tous les outillages, matériaux et fournitures nécessaires pour l'exécution des prestations. Il est tenu d'engager tout le personnel utile spécialisé ou non.

Le cocontractant est responsable vis-à-vis du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué de la qualité des prestations, de la sécurité des fournitures, de leur transport jusqu'au site de livraison, de leur parfaite adaptation aux besoins de la commande concernée, de la bonne exécution des prestations et des prestations et interventions effectués par les sous-traitants agréés.

Il a l'obligation de remettre en état les ouvrages et matériels détériorés du fait de ses prestations et de se conformer à la législation en vigueur au Cameroun concernant le respect de l'environnement. Il devra exécuter toutes les fournitures spécifiées dans le CST et se conformer aux textes et directives mentionnés dans le cadre du marché.

15.2 Le présent marché peut donner lieu à des sous-commandes suivant les modalités fixées par le Code et le Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés des fournitures à condition d'obtenir une autorisation du Maître d'Ouvrage.

15.3 Nonobstant tout recours à une sous-commande, l'entreprise principale demeure responsable de l'exécution de toutes les obligations résultant du marché.

15.4 Les prestations objet de sous-commande doivent prioritairement être accordées aux Petites et Moyennes entreprises nationales dont cinquante-un (51%) au moins du capital est détenu par les nationaux, et en cas d'insuffisance ou de carence, aux PME et Grandes entreprises dont trente-trois pourcent (33%) au moins du capital est détenu par les nationaux.

15.5. Le cocontractant doit prendre en charge des frais professionnels et de la couverture de tous risques de maladie et d'accident dans le cadre de sa mission.

15.6 pour les entreprises étrangères et à défaut de résider, le Cocontractant aura à maintenir en République du Cameroun pendant la période d'exécution du contrat, un représentant permanent dument mandaté.

### **Article 16. BREVET**

Le fournisseur ou le cocontractant garantira le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une marque ou de droits de création industrielle résultant des prestations ou de l'emploi des fournitures ou de leurs composants.

### **Article 17. TRANSPORT, ASSURANCES ET RESPONSABILITE CIVILE**

#### **17.1. Emballage pour le transport**



Le cocontractant doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour que les fournitures proposées soient protégées par un emballage soigné et approprié au transport maritime, aérien, ferroviaire ou routier. Le cocontractant doit faire toute diligence pour réparer tous les dégâts éventuellement occasionnés pendant le transport jusqu'au lieu de livraison.

#### **17.2. Assurances**

Le cocontractant devra, à ses propres frais, contracter et maintenir en vigueur dans un délai de quinze (15) jours à compter de la notification du marché, les assurances pendant toute la durée d'exécution du Marché. L'identité des assureurs et la forme des polices seront soumises à l'approbation du Maître d'Ouvrage.

Les assurances ci-après devront être fournies, aux montants, franchises et sous les autres conditions stipulées dans les spécifications techniques :

a). **Assurance tous risques chantier ou des opérations d'assemblage** : couvrant la perte ou les dommages causés aux Installations sur le site, survenant avant l'achèvement des Installations, avec une extension de garantie couvrant la responsabilité du cocontractant au titre de la perte ou des dommages survenant pendant la période de garantie, aussi longtemps que le cocontractant restera sur le site pour exécuter ses obligations pendant la période de garantie.

b). **Assurance de responsabilité civile vis-à-vis des tiers** : couvrant les risques de dommages corporels causés à des tiers ou les risques de décès de tiers (y compris le personnel du Maître d'Ouvrage) et les risques de perte ou de dommages causés à des biens, survenant en relation avec la fourniture et le montage des Installations, le cas échéant.

En tout état de cause, la police doit couvrir tous les dommages corporels, matériels et immatériels causés aux tiers ou aux ouvrages du lendemain de sa souscription, à la réception définitive des prestations.

Si le cocontractant s'abstient de contracter et /ou de maintenir les assurances visées ci-dessus, le Maître d'ouvrage pourra contracter ces assurances et les maintenir en vigueur, et déduire de temps à autres, de toute somme due au cocontractant en vertu du marché, toute prime que le maître d'ouvrage aura payée à l'assureur, ou recouvrer autrement le montant de la prime ainsi payée sera considéré comme si c'était une dette due par le cocontractant.

Le cocontractant devra veiller à ce que son ou ses sous-traitants souscrivent et maintiennent en vigueur, dans toute la mesure nécessaire, des polices d'assurance appropriées couvrant leur personnel, leurs véhicules et les prestations exécutées par eux en vertu du marché, à moins que ces sous-traitants ne soient couverts par les polices contractées par le cocontractant.

#### **Article 18. ESSAIS ET SERVICES CONNEXES**

Le cocontractant est tenu d'avoir ses propres ateliers d'essais permettant d'exécuter tous les essais d'identification et de mise en fonctionnement des fournitures définis dans le CST. Lesdits essais dans ces ateliers sont assurés par le personnel et le matériel du cocontractant

Les essais et services connexes concernent :

1. L'opération de mise en œuvre ;
2. La documentation technique à fournir ;
3. La formation du personnel.

#### **Article 19. SERVICE APRES-VENTE ET CONSOMMABLES**

Le Cocontractant aura à maintenir en République du Cameroun pendant une période de 1 an à compter de la date de réception définitive :

1. Un représentant permanent dûment mandaté ;
2. Des ateliers de réparation, le cas échéant ;
3. Un personnel qualifié capable d'assurer toutes les réparations nécessaires au bon fonctionnement de l'équipement et/ou accessoires qu'il a fournis ;

4. Un stock suffisant de pièces de rechange ou de consommables.

### **CHAPITRE III. DE LA RECEPTION DES PRESTATIONS**

#### **Article 20. DOCUMENTS A FOURNIR AVANT LA RECEPTION TECHNIQUE**

20.1. Le cocontractant devra dans un délai de dix (10) jours au moins avant la réception provisoire transmettre au Maître d'Ouvrage, les documents suivants :

1. Copie de la facture décrivant les fournitures indiquant leurs quantités, leur prix et le montant total ;
2. Notification de la livraison ou bordereau de livraison ;
3. Certificat de garantie du fabricant ou du fournisseur agréé;
4. Copie Cautionnement définitif ;
5. Copie assurance le cas échéant.

#### **Article 21. RECEPTION PROVISOIRE**

##### **21.1. Opérations préalables à la réception**

Avant la réception provisoire, le cocontractant demande par écrit au Maître d'Ouvrage avec copie à l'ingénieur, l'organisation d'une visite technique préalable à la réception. Cette visite comprend entre autres opérations :

Avant la réception provisoire, le fournisseur demande par écrit au Maître d'Ouvrage, l'organisation d'une visite technique préalable à la réception qui aura lieu au Centre public de Formation Professionnelle en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua, région de l'Est.

Cette demande doit être accompagnée de la notification de la livraison susvisée.

21.1.1 Un technicien désigné à cet effet, procède aux vérifications en qualité et en quantités au lieu de livraison.

21.1.2 Les procès-verbaux établis doivent porter proposition d'acceptation, de mise à réparer, à bonifier ou de rejet, qui seront transmis à la commission pour décision.

21.1.3 La commission de réception technique commise à cette tâche, doit se limiter à vérifier la conformité des spécifications techniques.

En matière de réception technique, la commission prend une des décisions suivantes concernant tout ou partie de la prestation :

a. Elle accepte en qualité et en quantité la prestation et, dans ce cas, sa décision est immédiatement exécutoire ;

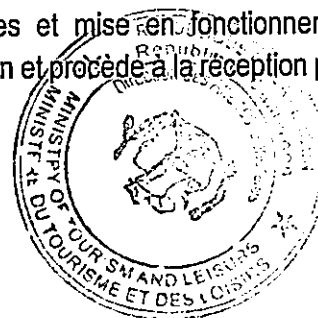
b. Elle constate que la prestation n'est pas conforme et en prononce le rejet. Toutefois, dans cette hypothèse, elle peut admettre soit que la prestation soit mise en conformité, soit qu'elle fasse l'objet d'une réfaction. Le rejet de la prestation est notifié au Cocontractant par lettre recommandée ou simple lettre contre décharge s'il n'a pas signé le procès-verbal concluant à cette décision.

##### **21.2. Réception Provisoire**

Le cocontractant est tenu de faire connaître au Chef de service du marché au plus tard 7 jours avant l'expiration du délai contractuel, la date à laquelle il souhaite que soit réceptionné les fournitures.

La réception provisoire sera prononcée aussitôt après la livraison des fournitures objet du présent marché et les Opérations préalables à la réception.

La Commission après vérification des spécifications techniques et mise en fonctionnement des véhicules examine les procès-verbaux des opérations préalables à la réception et procède à la réception provisoire des prestations s'il y a lieu.



La visite de réception est sanctionnée par la signature, séance tenante, par tous les participants d'un procès-verbal de réception mentionnant si elle est prononcée ou non et le cas échéant, les réserves à lever, assorties de délais, avant de prononcer ladite réception.

Au cas où la réception n'est pas prononcée, le procès-verbal de réception précise les réserves à lever assorties des délais, avant de prononcer ladite réception. Au cas où la réception n'est pas prononcée le procès-verbal de réception précise les réserves à lever assorties des délais, avant la prononciation de ladite réception.

Pour être valable, le procès-verbal de réception doit être signé par les deux tiers 2/3 au moins des membres de la commission dont le Président.

### **21.3. La Commission de réception sera composée ainsi qu'il suit à titre indicatif :**

La Commission de réception sera composée des membres suivants :

- **Président :** le Maître d'Ouvrage ou son représentant ;
- **Rapporteur :** l'Ingénieur du Marché ;
- **Membres :**
  - le Chef de Service du marché ;
  - le Chef de la Division de la Formation en Tourisme, Hôtellerie et Loisirs ;
  - le Délégué Régional du Tourisme et des Loisirs de l'Est ;
  - le Chef de la Cellule du suivi des Etablissements de Formation au MINTOUL ;
  - le Chef du Service des Marchés Publics du MINTOUL ;
  - le Cocontractant.
- **Observateur :**
  - le représentant du MINMAP

Les membres de la commission de réception sont convoqués au moins dix (10) jours avant la date de réception. Le cocontractant ou le prestataire est convoqué à la réception par courrier au moins dix (10) jours avant la date de la réception. Il est tenu d'y assister (ou de s'y faire représenter). Son absence équivaut à l'acceptation sans réserve des conclusions de la Commission de réception.

### **21.4. Réceptions partielles**

Il n'est pas prévu de réception partielle.

### **21.5. Début de la période de garantie**

La période de garantie commence à la date de la réception provisoire des prestations.

### **21.6. Prise de possession des fournitures**

Toute prise de possession des fournitures doit être précédée d'une réception provisoire. Toutefois, s'il y a urgence, la prise de possession peut intervenir antérieurement à la réception, sous-réserve de l'établissement d'un état des lieux contradictoire.

### **21.7 : Rejet**

Lorsque la Commission juge que les prestations appellent les réserves telles qu'il ne lui apparaît possible d'en prononcer ni la réception partielle ni la réception avec réfaction, le Chef de service du marché notifie une décision motivée de rejet.

Le Cocontractant dispose de quinze (15) jours pour présenter ses observations ; Passé ce délai, il est réputé avoir accepté la décision du Chef de service du marché. Si le Cocontractant formule des observations, celui-ci dispose ensuite de quinze (15) jours pour notifier une nouvelle décision, après avis de la Commission de réception, le cas échéant ; à défaut d'une telle notification, le Chef de service du marché est réputé avoir accepté les observations du Cocontractant.

En cas de rejet, le Cocontractant est tenu de rembourser les avances et acomptes déjà perçus.

## **Article 22. DOCUMENTS A FOURNIR APRES RECEPTION PROVISOIRE**

Sans objet.

## **Article 23. GARANTIE CONTRACTUELLE**

### **23.1. Délai de garantie**

La durée de garantie est de six (06) mois à compter de la date de réception provisoire des prestations. Le Cocontractant garantit que les équipements livrés en exécution du marché sont neufs.

### **23.2. Obligations pendant la période de garantie**

Pendant la période de garantie, le Cocontractant doit maintenir à ses frais le matériel en état de fonctionnement, c'est-à-dire assurer dans les dix (10) jours de la notification de la panne par l'Administration et sur le lieu d'emploi, la remise en état du matériel pour toutes les pannes consécutives à des vices de construction ou à des défauts de fabrication qui apparaissent dans l'équipement et signalées par le Chef de service du marché.

Si après réception provisoire, le cocontractant ne s'est pas conformé dans un délai de quinze (15) jours (préoccupation) aux prescriptions d'un ordre de service concernant les réparations ou réfections éventuelles, le Chef de service du marché sera en droit de les faire exécuter par ses propres ouvriers ou par un autre fournisseur et d'en recouvrer le montant aux dépens du cocontractant par déduction sur toutes sommes dues, garantie ou à devoir à ce dernier dans le cadre du marché.

## **Article 24. RECEPTION DEFINITIVE**

24.1. La réception définitive s'effectuera dans un délai maximal de quinze (15) jours à compter de l'expiration du délai de garantie.

24.2. La composition de la commission ainsi que la procédure de réception définitive sont les mêmes que celles de la réception provisoire.

24.3- Le marché est clôturé définitivement dans les conditions fixées à l'article 32 alinéa 3 du présent CCAP concernant le Décompte général et définitif

## **CHAPITRE IV. CLAUSES FINANCIERES**

## **Article 25. MONTANT DU MARCHÉ**

Le montant du présent marché, tel qu'il ressort du détail estimatif est le prix fixé dans la lettre de soumission tel qu'il ressort du détail estimatif ci-joint. Ce montant est de (en chiffres) (en lettres) francs CFA toutes taxes comprises (TTC) ; soit :

- Montant HTVA : \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) francs CFA ;

- Montant de la TVA : \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) francs CFA

- Montant de l'AIR : \_\_\_\_ (\_\_\_\_) francs CFA

- Montant de la TSR, le cas échéant : ----- (\_\_\_\_) francs CFA n'est applicable que pour les marchés passés avec les titulaires dont le siège est basé à l'étranger ;

- Net à percevoir = Montant net déduit de tous les impôts et taxes : \_\_\_\_ (\_\_\_\_) francs CFA.

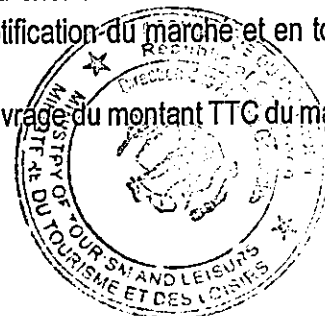
## **Article 26. GARANTIES OU CAUTIONS**

Le cocontractant devra fournir les garanties décrites ci-après émanant d'organismes financiers agréés par le Ministre chargé des finances en faveur du Maître d'Ouvrage dans les délais, pour le montant, selon la manière et sous la forme indiquée ci-après :

### **26.1. Cautionnement définitif**

a) Le cautionnement définitif sera constitué et transmis au chef du service du marché dans un délai maximum de vingt (20) jours calendaires à compter de la date de notification du marché et en tout cas avant le premier paiement.

b) Son montant est fixé à 2% à l'appréciation du Maître d'ouvrage du montant TTC du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.



c) La garantie sera libellée dans la ou les monnaie(s) du Marché, ou dans une monnaie librement convertible satisfaisant le Maître d'ouvrage, et devra suivre l'un des modèles fournis dans le Dossier d'Appel d'Offres, comme indiqué par le Maître d'ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué dans le CCAP, ou tout autre document satisfaisant le Maître d'ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué.

d) Les modes de substitution du cautionnement prévus conformément à l'article 140 du code des marchés publics

e) Le cautionnement définitif sera restitué consécutivement par le Maître d'Ouvrage dans un délai d'un mois suivant la date de réception provisoire des prestations, à la suite d'une mainlevée délivrée par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué après demande du cocontractant.

f) Les petites et moyennes entreprises à capitaux et dirigeants nationaux ainsi que les organisations de la société civile peuvent produire, à la place du cautionnement, soit un chèque certifié, soit un chèque de banque, soit une hypothèque légale, soit une caution d'un établissement bancaire ou d'un organisme financier agréé conformément aux textes en vigueur.

#### **26.2. Cautionnement de bonne exécution en remplacement de la retenue de garantie**

Le marché étant assorti d'une période de garantie, la retenue de garantie est fixée à 5% du montant TTC du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants. La restitution de la retenue de garantie ou du cautionnement de bonne exécution sera effectuée dans un délai de 30 jours calendaires après la réception définitive des prestations sur main levée délivrée par le Maître d'Ouvrage après expiration du délai de garantie.

A l'expiration d'un délai de 30 jours calendaires, les cautionnements cessent d'avoir effet ; l'organisme compétent est tenu de restituer ces cautionnements ou de libérer la retenue de garantie ou le cautionnement de bonne exécution sur simple demande du cocontractant de l'administration ; sauf si le Maître d'Ouvrage a dûment signifié à la caution du cocontractant qu'il n'a pas honoré toutes ses obligations.

Dans ce cas, il ne peut être mis fin à l'engagement de la caution que par main levée délivrée par le Maître d'Ouvrage.

### **Article 27. LIEU ET MODE DE PAIEMENT**

Tout règlement relatif à un marché public intervient par transfert sur un compte domicilié dans un établissement de crédit de droit camerounais de premier rang agréé par le Ministre chargé des finances, conformément au texte en vigueur ou par crédit documentaire.

Le Maître d'Ouvrage se libérera des sommes dues par virement bancaire au nom du cocontractant de la manière suivante :

a) Pour les règlements en francs CFA, soit (montant net à mandater en chiffres et en lettres), par crédit au compte N° \_\_\_\_\_ ouvert au nom du co-contractant à la banque \_\_\_\_\_

b) Pour les règlements en devises, (le cas échéant) soit (montant net à mandater en chiffres et en lettres), par crédit au compte N° \_\_\_\_\_ ouvert au nom du co-contractant à la banque \_\_\_\_\_

### **Article 28. VARIATION DES PRIX**

28.1. Les prix sont fermes et non révisables.

Les acomptes payés au cocontractant au titre des avances ne sont pas révisables.

28.2. Modalités d'actualisation des prix

Les modalités d'actualisation des prix sont celles prévues dans le code des marchés publics.

### **Article 29. FORMULES DE REVISION OU D'ACTUALISATION DES PRIX**

Sans objet.

### **Article 30. FORMULES D'ACTUALISATION DES PRIX**

Sans objet.

## Article 31. AVANCES

Le Maître d'Ouvrage n'accordera pas une avance de démarrage dans le cadre de ce marché.

## Article 32. REGLEMENT DES MARCHES DE FOURNITURES

### 32.1. Décomptes provisoires

Quand la livraison peut être effectuée, chaque livraison provisoire ouvre droit, à un paiement égal à la valeur du (à préciser du lot ou du marché) diminuée s'il y a lieu à la retenue de garantie et de remboursement de l'avance consentie. Les décomptes provisoires ou factures doivent être établis en sept exemplaires.

Seul le décompte hors TVA sera réglé au cocontractant. Le décompte du montant des taxes fera l'objet d'une écriture d'ordre.

Le montant HTVA de l'acompte à payer au cocontractant de l'administration sera mandaté comme suit :

- HTVA - AIR ou TSR] versé directement au compte du cocontractant de l'administration ;
- TVA au taux en vigueur ;
- [AIR ou TSR] versé au Trésor public au titre de l'AIR ou de la TSR dû par le cocontractant ; (Ces différents taux sont susceptibles de variation en fonction de la réglementation en vigueur).

La clause du paiement doit prévoir le dépôt des factures correspondant à chaque livraison, établie tel que prévu par les Devis Quantitatifs et Estimatifs et les spécifications techniques.

L'Ingénieur dispose d'un délai de sept (7) jours pour transmettre au Chef de service du marché, le projet de décompte ou facture qu'il a approuvé.

Le chef de service quant à lui dispose d'un délai de vingt-un (21) jours pour procéder à la liquidation et sa transmission au comptable chargé du paiement avec copie à l'organisme chargé du contrôle externe.

Les copies des décomptes provisoires doivent être transmises au Ministère en charge des marchés publics et à l'organisme chargé de la régulation des marchés publics.

Le délai maximum accordé au comptable assignataire pour le règlement des acomptes est fixé à quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date de réception des décomptes ou factures transmis par le chef de service du marché.

### 32.2. Décompte final

Le cocontractant de l'administration dispose d'un délai de 30 jours pour transmettre le projet à l'ingénieur après la date de réception provisoire des prestations.

Après achèvement des prestations et dans un délai maximum de 30 jours après la date de réception provisoire, le cocontractant établira à partir des constats contradictoires, le projet de décompte final des prestations effectivement réalisées qui récapitule le montant total des sommes auxquelles il peut prétendre du fait de l'exécution du marché dans son ensemble.

Ce projet de décompte final, une fois rectifié par l'ingénieur et accepté par le Chef de service du marché devient final. Il sert à l'établissement de l'acompte pour solde du marché, établi dans les mêmes conditions que celles définies pour l'établissement des décomptes mensuels.

Le cocontractant de l'administration doit dans un délai maximal d'un mois suivant la date de cette notification, renvoyer le décompte final revêtu de sa signature sans ou avec réserves, ou faire connaître les raisons pour lesquelles il refuse de signer.

Dans le cas où le cocontractant signe avec réserve ou ne signe pas le décompte final, les motifs de ce refus ou de ces réserves doivent être exposés par le cocontractant dans un mémoire récapitulatif de toutes les réclamations dont il revendique le paiement, accompagné des justificatifs nécessaires et transmis à l'Ingénieur dans le même délai que ci-dessus, sous peine de forclusion.

Le règlement du différend intervient alors selon les dispositions du code des marchés publics et du CCAG en vigueur.



### **32.3. Décompte général et définitif**

L'Ingénieur dispose d'un délai de 1 mois maximum pour établir le décompte général et définitif au cocontractant de l'administration après la réception définitive.

A la fin de la période de garantie qui donne lieu à la réception définitive des fournitures, le Chef de service dresse le décompte général et définitif du marché qu'il fait signer contradictoirement par le cocontractant et le Maître d'Ouvrage. Ce décompte comprend :

- Le décompte final,
- Le solde,
- La récapitulation des acomptes mensuels.

La signature du décompte général et définitif sans réserve par le cocontractant, lie définitivement les parties et met fin au marché et libère le cocontractant et le maître d'ouvrage de toutes leurs obligations, sauf en ce qui concerne les intérêts moratoires.

Le cocontractant dispose d'un délai de 1 mois maximum pour renvoyer le décompte général et définitif revêtu de sa signature.

La transmission du décompte général et définitif ou de la dernière facture à l'Organisme payeur en vue du paiement est subordonnée au visa préalable du MINMAP. Pour cela, une copie de l'attachement correspondant et tous les décomptes provisoires devront lui être antérieurement transmis ou remis à son représentant sur le site le cas échéant.

Les délais et les modalités de signature ainsi que de gestion des désaccords sont les mêmes que ceux du décompte final.

### **32.4. Règlement en cas de groupement d'entreprises et de sous-traitance**

- En cas de groupement solidaire d'entreprises les paiements sont effectués dans le compte indiqué dans la soumission soit au nom du groupement, soit au nom du mandataire.

- En cas de groupement conjoint, les paiements seront effectués dans les différents comptes des cotraitants comme précisé dans l'accord de groupement.

- Tout paiement d'acompte pour des prestations réalisées par des sous-traitants, est subordonné à l'exécution des prestations prévues dans le marché, et réceptionnés sous réserve de la preuve de leur paiement par le co-contractant de l'Administration aux sous-traitants.

L'Entreprise principale dispose d'un délai maximal de trente (30) jours ouvrables à compter de la date de rémunération de la facture des prestations exécutées et réceptionnées pour effectuer le paiement du sous-traitant.

En cas de non-paiement d'un sous-traitant pour des prestations déjà rémunérées par le Maître d'Ouvrage, ce dernier peut prendre à l'encontre du titulaire du marché des mesures coercitives, notamment le paiement direct du sous-traitant.

### **Article 33. INTERETS MORATOIRES**

Les intérêts moratoires éventuels sont payés par état des sommes dues et calculés conformément aux dispositions des articles 166 et 167 du décret n° 2018/366 du 20 Juin 2018 portant Code des Marchés Publics par application de la formule :

$L = M \times (n/360) \times (i)$  dans laquelle :

M = Montant TTC des sommes dues au titulaire ; N = Nombre de jours calendaires de retard ;

i = Taux débiteurs des entreprises à la BEAC majoré d'un (01) point ou taux d'escompte pratiqué par la Banque d'émission de la monnaie considérée majoré au plus d'un (01) point, selon le cas.

### **Article 34. PENALITES**

#### **A. Pénalités de retard**

34.1. En cas de dépassement du délai contractuel imputable au titulaire du marché, il lui est appliqué une pénalité de retard, dont le montant est fixé comme suit :

a. Un deux millièmes (1/2000<sup>e</sup>) du montant TTC du marché de base et de ses avenants éventuels par jour calendaire de retard du premier au trentième jour au-delà du délai contractuel fixé par le marché ;

b. Un millième (1/1000<sup>e</sup>) du montant TTC du marché de base et de ses avenants éventuels par jour calendaire de retard au-delà du trentième jour.

34.2. Pour les marchés à tranches conditionnelles, les délais et montant à prendre en compte sont ceux de la tranche considérée.

#### **B Pénalités particulières**

34.3 Indépendamment des pénalités pour dépassement du délai contractuel, le cocontractant est passible des pénalités particulières suivantes pour inobservation des dispositions du contrat, entre autres :

▪ Remise tardive du cautionnement définitif : vingt mille (20 000) FCFA par jour de retard accusé au-delà de vingt-un (21) jours à compter de la date de notification de l'ordre de service de démarrage.

34.4 En tout état de cause, le montant cumulé des pénalités (retard et particulière) ne saurait excéder dix pour cent (10%) du montant TTC du marché de base et de ses avenants éventuels sous peine de résiliation.

Toute remise de pénalités ne peut intervenir qu'après avis de l'organisme chargé de la régulation des marchés publics requis par le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué.

### **Article 35. REGIME FISCAL ET DOUANIER**

Le marché est soumis au régime fiscal et douanier en vigueur dans la république du Cameroun. Le marché est conclu tout taxes comprises, conformément à la loi n° 2024/013 du 25 décembre 2024 portant loi des finances de la République du Cameroun pour le compte de l'exercice 2026 et au Code Général des Impôts qui définissent les modalités de mise en œuvre du régime fiscal des Marchés Publics.

La fiscalité applicable au présent marché comporte notamment :

- Des impôts et taxes relatifs aux bénéfices industriels et commerciaux, y compris l'AIR qui constitue un précompte sur l'impôt des sociétés;

- Des droits d'enregistrement calculés conformément aux stipulations du code des impôts;

- Des droits et taxes attachés à la réalisation des prestations prévues par le marché:

• Des droits et taxes d'entrée sur le territoire camerounais (droits de douanes, TVA, taxe informatique);

• Des droits et taxes communaux,

• Des droits et taxes relatifs aux prélèvements des matériaux et d'eau.

Ces éléments doivent être intégrés dans les charges que le cocontractant impute sur ses coûts d'intervention et constituer l'un des éléments des sous-détails des prix hors taxes.

Le prix TTC s'entend TVA incluse.

Sauf mention spécifique contraire figurant au Marché, le cocontractant devra supporter et payer tous droits, taxes, impôts et charges lui incombant ainsi qu'à ses sous-traitants.

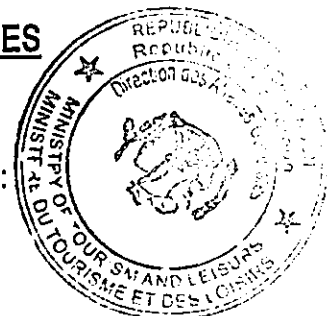
### **Article 36. TIMBRES ET ENREGISTREMENT DES MARCHES**

Sept (07) exemplaires originaux du marché seront timbrés et enregistrés par les soins et aux frais du cocontractant, conformément à la réglementation en vigueur au Cameroun.

## **CHAPITRE V. DISPOSITIONS DIVERSES**

### **Article 37. RESILIATION DU MARCHÉ**

37.1 Le marché est résilié de plein droit dans l'un des cas suivants :



a. Décès du titulaire du marché. Dans ce cas, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué peut, s'il y a lieu, autoriser que soient acceptées les propositions présentées par les ayant droits pour la continuation des prestations ;

b. Faillite du titulaire du marché. Dans ce cas, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué peut accepter s'il y a lieu, des propositions qui peuvent être présentées par les créanciers pour la continuation des prestations ;

c. Liquidation judiciaire, si le co-contractant de l'Administration n'est pas autorisé par le tribunal à continuer l'exploitation de son entreprise ;

d. En cas de sous-traitance, de cotraitance ou de sous-commande sans autorisation préalable du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage Délégué ;

e. Défaillance du cocontractant de l'Administration dûment notifiée à ce dernier par le Maître d'Ouvrage par ordre de service valant mise en demeure et la carence constatée ;

f. Non-respect de la législation ou de la réglementation du travail ;

g. Variation importante des prix dans les conditions définies par le cahier des clauses administratives générales, suite à la modification des conditions économiques ou des quantités initiales du marché ;

h. Manceuvres frauduleuses et corruption dûment constatées.

37.2 Le marché peut également être résilié dans les conditions stipulées dans le CCAG, notamment dans l'un des cas suivants :

a. Retard dans les prestations entraînant des pénalités au-delà de 10% du montant des prestations ;

b. Refus de la reprise des prestations non conformes ;

c. Ajournement ou interruption prolongée décidée par le Maître d'Ouvrage ;

d. Non-paiement persistant des prestations ;

e. Motif d'intérêt général.

38.3 Le marché peut également être résilié dans les conditions stipulées dans le CCAG, notamment dans l'un des cas suivants :

a. En cas de force majeure et après avis de l'Autorité chargée des marchés publics en l'absence de toute responsabilité du cocontractant de l'administration sans préjudice des indemnités auxquels ce dernier peut prétendre ;

b. Non-paiement persistant des prestations ;

c. Motif d'intérêt général.

### **Article 38. CAS DE FORCE MAJEURE**

Le titulaire du marché ne sera pas tenu responsable des retards imputables à un cas de force majeure. Dans un tel cas, le titulaire du marché avertira le Maître d'ouvrage par écrit, dans les 21 jours suivant l'apparition du cas de force majeure et il donnera une estimation des retards en résultant.

Chaque fois qu'un cas de force majeure provoquera un retard, le titulaire du marché aura droit, si le Maître d'ouvrage le juge réel, à une prorogation des délais.

Aux fins du présent marché, 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 du Maître d'Ouvrage au titre de la souveraineté de l'État, les guerres et révolutions, incendies, inondations, épidémies, mesures de quarantaine et d'embargo sur le fret.

Dans le cas où l'entrepreneur invoquerait le cas de force majeure relevant des conditions météorologiques, les seuils en deçà desquels aucune réclamation ne sera admise sont :

- Pluie : 200 millimètres en 24 heures ;

- Vent : 40 mètres par seconde ;

- Crue : la crue de fréquence décennale.

**Article 39. Différends et litiges**

Les différends ou litiges nés de l'exécution du présent marché peuvent faire l'objet d'un règlement à l'amiable. Lorsqu'aucune solution amiable ne peut être apportée au différend, celui-ci est porté devant la juridiction Camerounaise compétente.

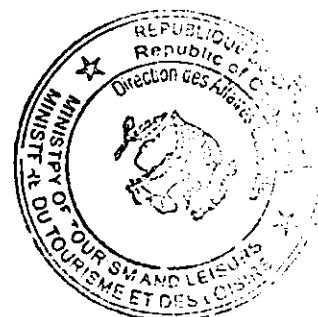
**Article 40. Edition et diffusion du présent marché**

La rédaction ou la mise en forme des documents constitutifs du marché sont assurées par le Maître d'Ouvrage.

La reproduction de Vingt (20) exemplaires du présent marché à faire souscrire par le cocontractant est à la charge du Maître d'Ouvrage.

**Article 41. et dernier : Validité et Entrée en vigueur du marché**

Le présent marché ne deviendra définitif qu'après sa signature par le Maître d'Ouvrage. Il entrera en vigueur dès sa notification au cocontractant.



**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**G.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N°5 : CAHIER DES SPECIFICATIONS  
TECHNIQUES (CST)**

## CONTEXTE :

Dans le cadre de l'appel public National relatif l'équipement des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre de Formation Public en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua, il est prévu :

- L'acquisition des équipements pour les salles de classe, des bureaux, des chambres d'application de la cuisine chaude et du bar-restaurant ;

## CONSISTANCE ET DESCRIPTION DES FOURNITURES

L'entreprise devra procéder à la fourniture et la pose des équipements suivants après approbation de tous les échantillons sous PV par l'ingénieur et le Chef Service du marché :

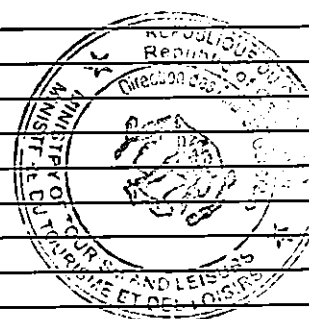
## DESCRIPTION MINIMUM A RESPECTER PAR LE MATERIEL A LIVRER AU CENTRE DE FORMATION EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE BERTOUA

### A/ LISTE

N°	Description de l'article
<b>EQUIPEMENT DES BLOCS PEDAGOGIQUES</b>	
	<b>I- Bureaux et salle de réunion</b>
1	Poubelle de bureau
2	TV smart 42 pouces
3	Scanner A4
4	Ordinateur complet avec imprimante
5	Réfrigérateur de bureau
6	Cafetière
7	Photocopieur canon IR 2425
8	Ecran et vidéo Projecteur
9	Fourniture et pose d'un Climatiseur de 1,5 btu
10	Ventilateur dur pied
	<b>II- Salle de classe</b>
11	Table pour élève et enseignant
12	Chaise en bois dur pour salle de classe
<b>EQUIPEMENT DU BLOC D'APPLICATION</b>	
	<b>I- Chambres</b>
13	Ensemble lit en bois
14	Literie complète
15	Poubelles de chambre
16	Bureau et chaise en bois
17	Lampes de chevets
18	Cintres en bois
19	Rideau + voilage y compris support de fixation
	<b>II- Cuisine chaude</b>
20	Armoire en inox à 4 battants
21	Congélateur de 400l y compris régulateur de tension
22	Réfrigérateur double porte 350l en inox y compris régulateur de tension
23	Chambre froide négative
24	Table en inox avec étagère de 180x80x80mm
25	Friteuse à 2 compartiments en inox
26	Balance de 150kg
27	Balance de 3kg
28	Mortier et pilon en bois


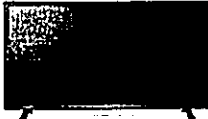
29	Pierre à écraser
30	Jeux des Planche à découper en bois (grande, moyenne et petite)
31	Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite)
32	Poubelle de 50l, à roulette et pédale, plastique
33	Sceau en plastique 10l
34	Sceau en plastique 15l avec couvercle
35	Sceau en plastique 20l avec couvercle
36	Jeux de 5 marmites en inox
37	Sauteuse
38	Poêle en Inox
39	Scie à os
40	Hachoir
41	Chariot à assiettes
42	Etagère en bois
43	Bain-marie à potage
44	Bain-marie à sauce
45	Bassine à friture ou négresse
46	Braisière
47	Assortiment de plaque à poisson ovale à petits bords
48	Plaque à rôtir
49	Plat à sauter
50	Poêle à frire
51	Rondeau avec couvercle
52	Russe ou casserole
53	Saumonière ou poissonnière
54	Turbotière
	<b>COUTEAUX DE CUISINE</b>
55	Couteau d'office
56	Couteau à filets de sole
57	Couteau éminceur
58	Tranche lard
59	Couteau à jambon
	<b>COUTEAUX DE BOUCHER</b>
60	Couteau de boucher
61	Couteau à désosser
62	Batte à côtelette
63	Ciseau à poisson
64	Couperet bouché
65	Feuille à fendre
66	Fusils à affuter
67	Mandoline
68	Scie de boucher
	<b>LE PETIT OUTILLAGE</b>
69	Aiguille à piquer (PM)
70	Couteau à brider (PM)
71	Couteau économe
72	Couteau à canneler
73	Cuillère à légumes ou cuillère parisienne
74	Fourchette à rôtir ou fourchette du chef
75	Spatule en acier
76	Triangle à pâtisserie
77	Planches à découper en plastic épais
	<b>USTENSIL DE DRESSAGE</b>
78	Plateaux en inox
79	Plateaux en bois
80	Taupière
81	Marmite chauffante


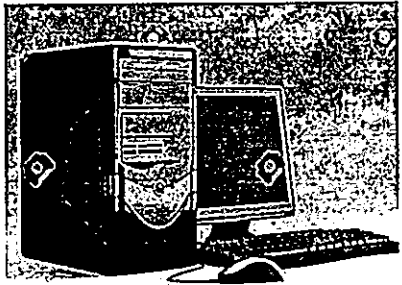
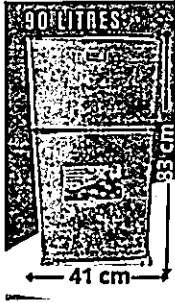
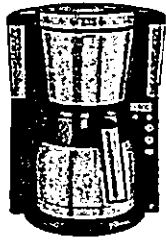
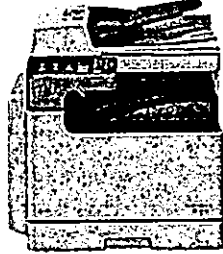

82	Cloches
83	Saladier
84	Ramequins en verre
85	Ramequins en inox
86	Coupes à glaces et sorbets
87	Soupières en inox
	<b>III- Pâtisserie</b>
88	Batteur mélangeur
89	Table en inox avec étagère de 180x80x72mm
90	Sorbetière
91	Tour réfrigéré 80l
92	Four pâtissier moyen équipé
93	Balance à pâtisserie
94	Mandoline
95	Pelle à farine et sucre (inox)
96	Pique à pate à denture fine et large (2x2 boîtes)
97	Coupe pate
98	Râteau à crêpe
99	Pelle à gâteau et pizzas
100	Diviseur de pate
101	Cornets en plastique
102	Moules à savarin
103	Moules à tarte
104	Saupoudreuse à sucre
105	Assortiment de cercles à tarte
106	Yaourtière
107	Autres moules de formes variées
108	Rouleau à pâtisserie en inox
109	Poche à douille+ douille
110	Assortiment d'emporte-pièce découpoirs en inox
111	Présentoir pour pièces montées
112	Assortiment d'araignée
113	Assortiment de bassine à blanc d'œuf (de taille variée)
114	Assortiment de chinois en inox
115	Assortiment d'écumoire
116	Fouet à sauce
117	Fouet à blancs
118	Assortiment de louches (grandes et petites)
119	Assortiment de panier à friture
120	Assortiment de spatules à réduire
121	Assortiment de spatule en bois + 2 pilons
122	Assortiment de tamis
	<b>IV- Bar - restaurant</b>
123	Présentoir en bois dur
124	Table de 100x100 cm
125	Chaise en bois tapissé sur l'assise
126	Console
127	Guéridon
128	Doseurs de whisky
129	Shaker
130	sceau stand à vins ou champagne (restaurant)
131	Tabourets modernes au comptoir du bar
132	Réfrigérateurs 360l
133	Ordinateur complet
134	Platerie / Grande Assiette plate
135	Platerie / Assiette à entremets
136	Platerie / Grandes Assiettes creuse

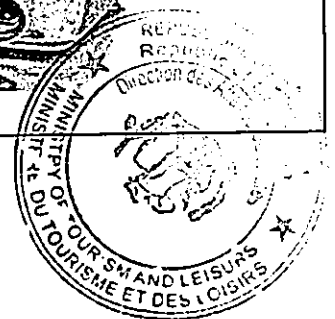


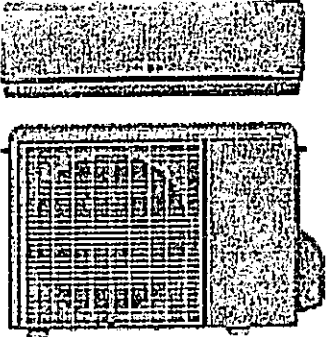
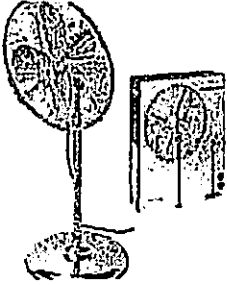
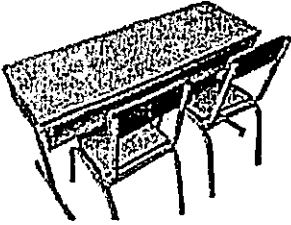
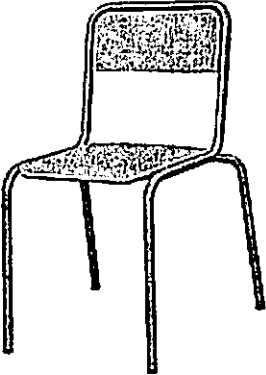
137	Platerie / Bol
138	Platerie / Ramequin
139	Platerie / Coupe
140	Verrerie / Long drink
141	Verrerie / Verre à eau
142	Verrerie / Verre à vin rouge
143	Verrerie / Verre à vin blanc
144	Verrerie / Verre à champagne
145	Coutellerie / Couteau à entremets
146	Coutellerie / Fourchette à entremets
147	Coutellerie / Grand Couteau
148	Cuillère à entremets
149	Grande Fourchette
150	Fourchette à poisson
151	Cuillère à café
152	Cuillère à soupe
153	Assiette à pain
154	Ensemble tasse et sous tasse
155	Nappe
156	Molleton
157	Napperon
158	Serviette de table
159	Armoire pour rangement
160	Saucière en porcelaine
161	Panier à pain
162	Saladier
163	Plateau en inox
164	plateau de service
165	Poivrier
166	Sucrier
167	Théière en inox
168	Salière
169	Set de table
170	Centre de table
171	Juponnage

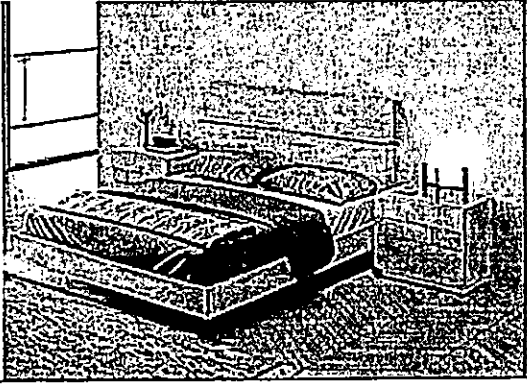

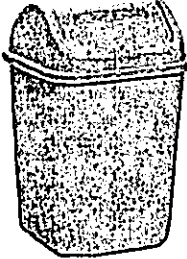
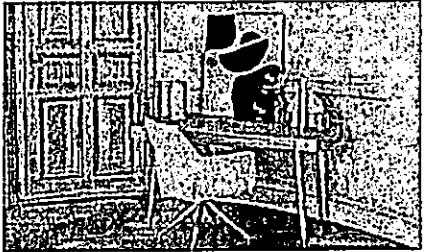
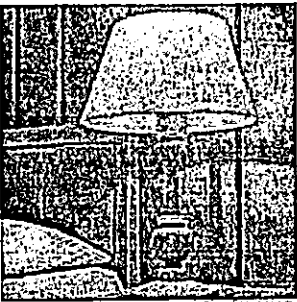
**B/ DESCRIPTIF:**

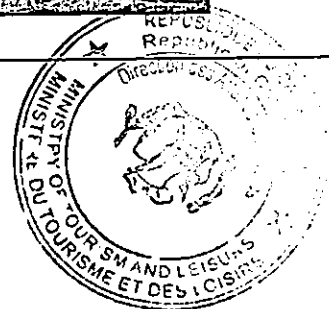
No	Éléments et descriptions	Illustrations
<b>Bloc pédagogique</b>		
1	Poubelle, de bureau en plastique, 10l Dimensions : 235x195x365mm. Poids vide 0.42kg	
2	TV smart elle se trouve dans la salle de réunion et chez les chefs de service et départements 42 pouces avec télécommande,	

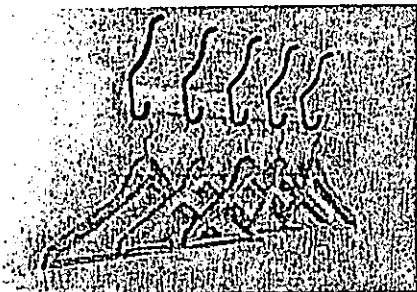
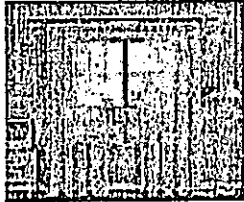
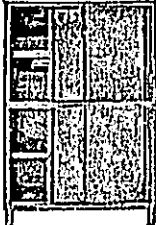
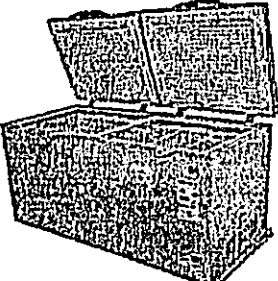
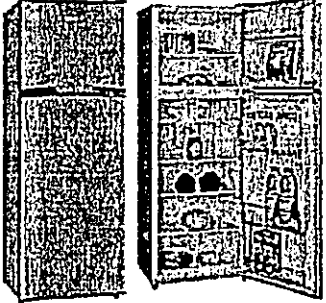
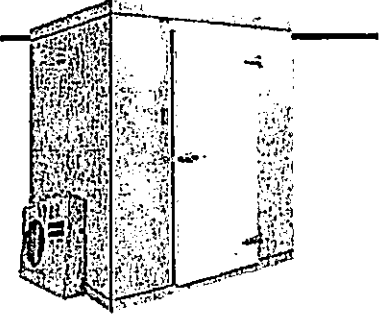
3	<p><b>Scanner A4</b> numérisation en couleurs recto/verso (400 mm/s) et vitesse de transfert supérieure à la moyenne (USB 3.0 de 5 Mbit/s) pour supporter au maximum tout type d'application avec une résolution jusqu'à 600 dpi (à 73 mm/s)</p>	
4	<p><b>Matériel Informatique</b> comprenant un desktop coré i5, une unité centrale 500 Go DD, SE Windows 10 au moins, une souris, un clavier et une imprimante laser A4 recto-verso, un écran d'au moins 20 pouces</p>	
5	<p><b>Réfrigérateur de bureau 90l</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Type de produit : mini réfrigérateur</li> <li>• Volume : 90L</li> <li>• Réfrigérant : R600a</li> <li>• Tension nominale : 220-240v</li> <li>• Fréquence : 50Hz</li> <li>• Dimensions <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hauteur : 83cm</li> <li>○ Largeur : 41cm</li> <li>○ Profondeur : 39cm</li> </ul> </li> </ul>	
6	<p><b>Cafetière de 3l</b> avec bocal en verre</p>	
7	<p><b>Photocopieur Multifonction A4/A3 Noir et Blanc - 25 ppm - Recto Verso - 1 K7 en standard, UFR - PCL6 en standard - 2GO de RAM - ETHERNET, wifi et wifi direct</b></p>	
8	<p><b>Vidéo Projecteur : Projecteur 3LCD - 4000 lumens (blanc) - 4000 lumens (couleur) - Full HD (1920 x 1080) - 16:9 - 1080p - 802.11n sans fil/Miracast</b></p>	

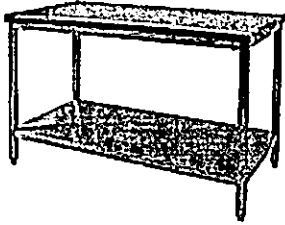
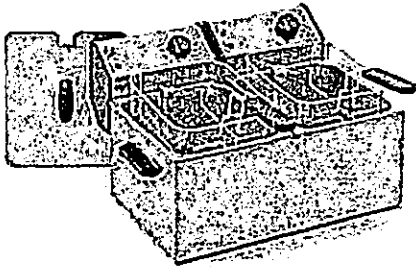

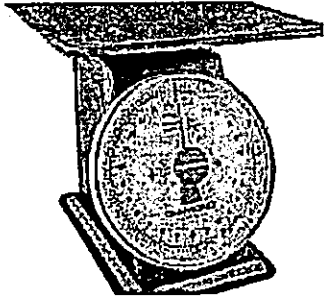



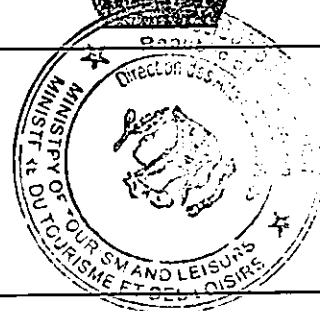
9	<p><b>Climatiseur de 1,5 cv</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité 1.5 CV</li> <li>• Capacité de refroidissement 3224 W</li> <li>• Température °C 17~30</li> </ul>	
10	<p><b>Ventilateur dur pied</b> Le débit d'air du ventilateur est de 70,98 M<sup>3</sup> par minute et sa puissance est de 45 W. La puissance du ventilateur est de 45 W et la tension est de 220 - 240 V</p>	
<b>Salle de classe</b>		
11	<p><b>Table 2 places pour élèves et enseignant</b> 140x50x72 avec casier, structure en acier et plateforme en bois massif</p>	
12	<p><b>Chaise en bois dur pour salle de classe</b>, structure métallique, assise capitonnée revêtu de PVC</p>	
<b>CHAMBRES</b>		
13	<p><b>Ensemble lit en bois de 160x200</b>, 2 coffret, 1 matelas en PH7</p>	

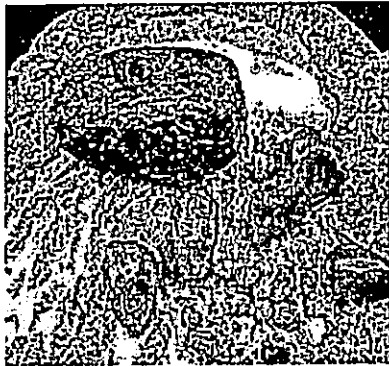
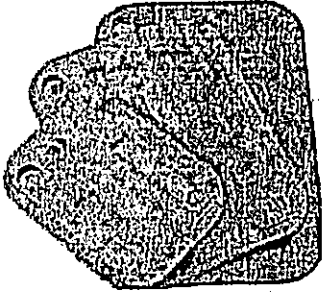
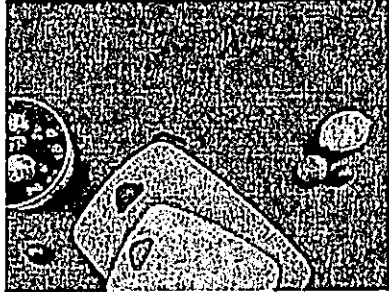

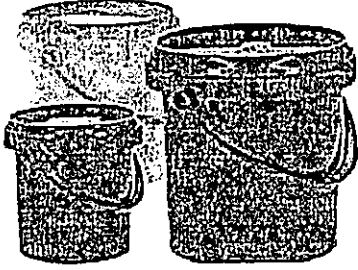
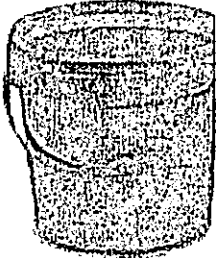
		
14	<p><b>Literie complète y compris</b>  Oreiller : rectangulaire 50*70 cm garnissage synthétique en mousse viscoélastique ;  Couverture : en microfibre 180*220 cm ;  Serviette : éponge en coton 40*60 cm grammage 450 g ;  Drap de bain : en coton 100*150 cm ;  Tapis de bain : rectangulaire 50*80 cm, antidérapant et en plastique ;  Drap de lit : 2 jeux de drap en coton 180*220 cm ;  Descente de lit : ovale, tissu en coton, 80*120 cm avec fond en plastic antidérapant finition à franges</p>	
15	<p><b>Fourniture de poubelles de 5 litres avec couvercle clap plastique blanc. Couvercle avec trappe basculante.</b></p>	
16	<p><b>Bureau en bois : Epaisseur 25mm, densité 700kg/m3</b>  <b>Chaise : pivotante avec accoudoir</b> longueur 40cm, largeur 30cm, hauteur 30 cm et poids 10,6 Kg, matière velours</p>	
17	<p><b>Fourniture de lampes de chevets pied en bois, abat-jour en tissu et ampoule led</b></p>	

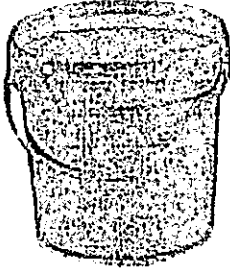

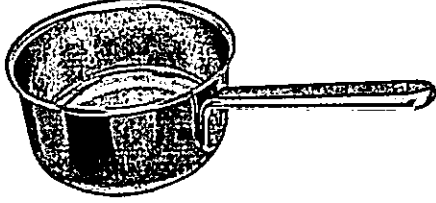
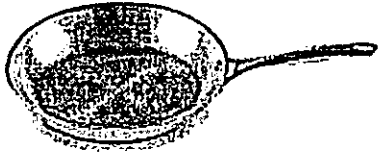



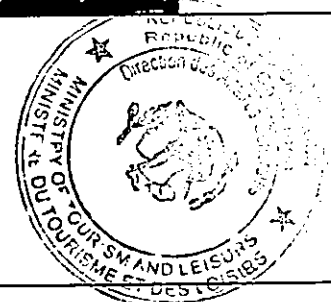
18	Fourniture de cintres en bois naturel verni, lot de 6	
19	Rideau ourlet de 50mm et ruflette haute de 70mm + voilage 150x200cm blanc effet lin galon fronceur transparent y compris support de fixation tringle en fer forgé 7cm	
<b>CUISINE CHAUDE</b>		
20	Armoire en inox à 4 battants corps et portes d'épaisseur 8/10 <sup>e</sup> , fermeture 2 points avec poignée encastrée, serrure à clé 4 étagères réglables au pas de 25mm Portes indégondables	
21	Congélateur de 400l coffre blanc Température 12 degré à 26 degrés Dimensions L1504Xp705Xh945 Gaz réfrigérant R290 Dégivrage manuel Puissance 0,6kW y compris régulateur de tension 2000 Volt avec écran de visualisation	
22	Réfrigérateur double porte 350l en inox 4 grilles intérieures réglables : 3x502x440 et 1x502x211mm Porte y compris régulateur de tension 2000 Volt avec écran de visualisation	
23	Chambre froide positive : Dimension : 170x280x240cm Température -25°C à -18°C Evaporateur Isolation du sol en panneau sandwich de 60 mm avec revêtement phénolique Profilé sanitaire pour tous les joints et éclairage LED 1 porte isolée avec serrure à clé à charnière droite en standard.	

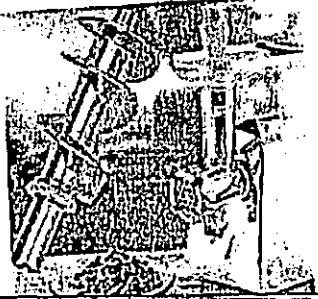
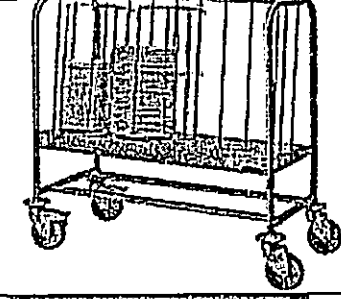
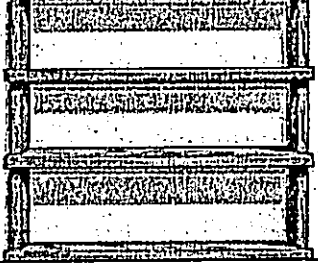
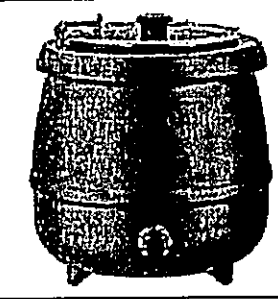
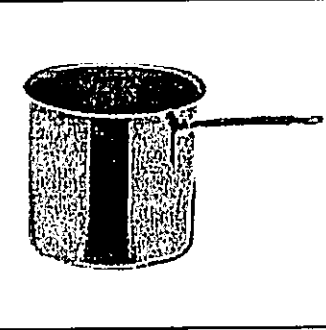


	<p>SPLIT avec des évaporateurs situés à l'intérieur de la chambre et le reste de l'unité de refroidissement* situé à une distance pouvant aller jusqu'à 10 mètres.</p> <p>Profilé sanitaire pour tous les joints et éclairage LED</p> <p>Gaz réfrigérant : R452A</p>	
24	Table en inox avec étagère de 180x80x72mm	
25	<p>Friteuse à 2 compartiments en inox double 2 x 8 Litres à poser, 6500 W, 220 V - MONO.</p> <p>Mode de fonctionnement : Électrique. Type : Appareil de table. Coloris : Argenté.</p> <p>Interrupteur de marche / arrêt : non. Nombre de cuves : 2. Nombre de paniers : 2.</p> <p>Capacité cuve : 8 Litres. Capacité panier : 5,5 Litres. Commande : Manette.</p> <p>Plage de température : de 50°C jusqu'à 190°C. Réglage température : Manuel.</p>	
26	Balance de 150kg/ 50 g - 60 x 45 cm	
27	Balance de 3kg électronique avec plateau en inox	
28	Mortier et pilon en bois de fabrication locale	

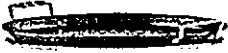



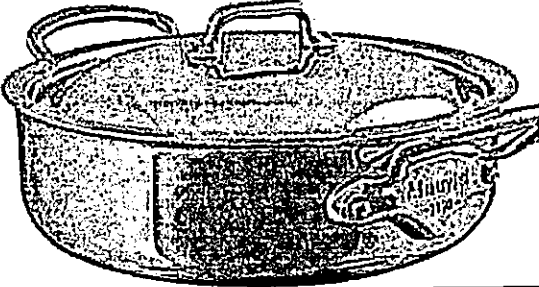


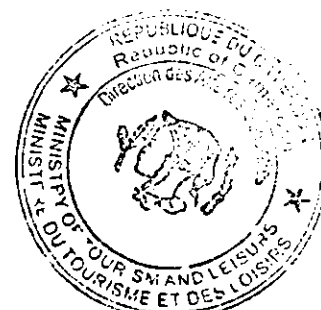
29	Pierre à écraser de fabrication locale	
30	Jeux des Planche à découper en bois de fabrication locale (grande, moyenne et petite) lot de 3	
31	Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite) lot de 3	
32	Poubelle de 50l, à roulette et pédale, plastique	
33	Sceau en plastique 10l en Plastique Blanc - Complet avec couvercle blanc - Matière: polypropylène - Hauteur: 62mm - Diamètre: 133mm	
34	Sceau en plastique 15l avec couvercle L'anse en plastique simplifie la préhension de ce seau d'un diamètre de 275 mm et d'une hauteur de 247 mm	

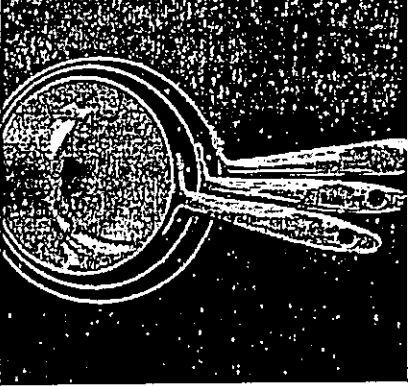
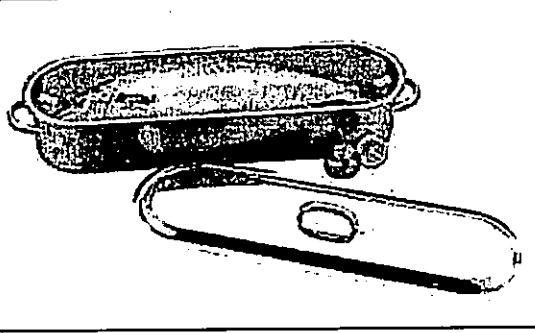
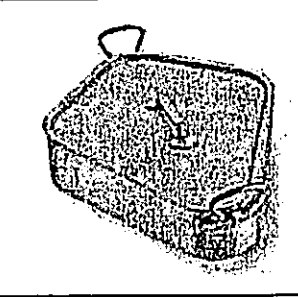
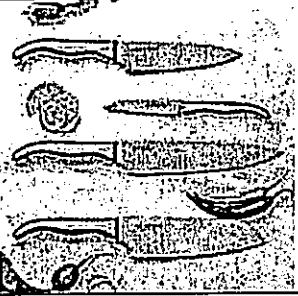
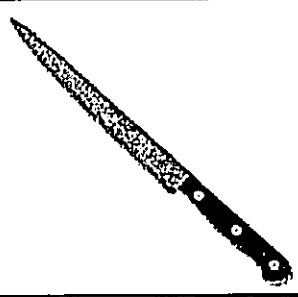
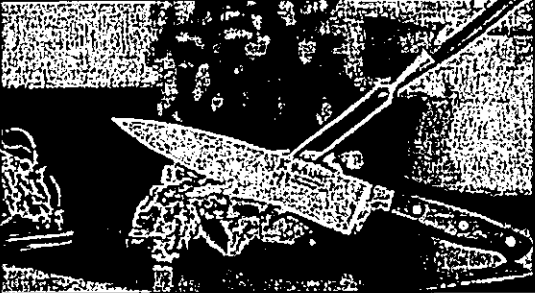
35	<p><b>Sceau en plastique 20l avec couvercle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériau Plastique</li> <li>• Capacité 20 Litres</li> <li>• Matériau de la poignée Métal, Plastique</li> <li>• Forme Rond</li> <li>• Avec couvercle Oui</li> <li>• Diamètre en haut sans anse : 32,6 cm/Diamètre en bas : 27,6 cm</li> <li>• Hauteur : 32,4 cm/Hauteur intérieure : 30,5 cm</li> <li>• ISO Volume : 20 L</li> <li>• Couleur : Blanc trafic ral 9016</li> <li>• Fermeture : Armature en métal avec poignée rouleau</li> </ul>	
36	<p><b>Fourniture de jeux de 5 marmites en inox</b>  Cette batterie est composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Marmite de 20*8CM</li> <li>1 Marmite de 22*9CM</li> <li>1 Marmite de 24*10CM</li> <li>1 Marmite de 26*11CM</li> <li>1 Marmite de 28*12CM</li> </ul>	
37	<p><b>Fourniture de sauteuse</b>  Inox 18/10.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manche ergonomique riveté en fonte d'inox isolant de la chaleur.</li> <li>- Entretien facile.</li> <li>- Va au lave-vaisselle.</li> <li>- Tous feux y compris induction.</li> </ul> <p>réf 17739/3730.20 : diamètre 20 cm, diamètre du fond 17 cm, contenance 1,7L, poids 1,16 kg.  réf 17740/3730.24 : diamètre 24 cm, diamètre du fond 20,5 cm, contenance 3L, poids 1,54 kg.  réf 17741/3730.28 : diamètre 28 cm, diamètre du fond 24 cm, contenance 4,6L, poids 2 kg</p>	
38	<p><b>Poêle en Inox</b>  Cette poêle profonde en inox 3 couches sans revêtement deviendra la pièce maîtresse de votre cuisine. Sa fabrication multi épaisseur haute performance diffuse rapidement et uniformément la chaleur et les aliments n'attachent pas, excellents résultats garantis</p>	
39	<p><b>Fourniture de scie à os</b></p> <p>Cette Scie de Boucher Professionnelle possède une longue lame de 45 cm, faite en acier inoxydable</p>	


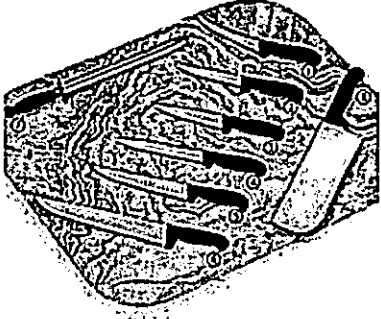






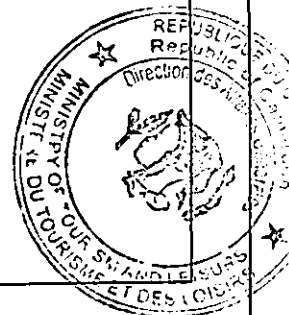
40	<p><b>Fourniture de hachoir</b>  Hachoir à viande est fabriquée en acier inoxydable stable, durable, sûr et matériaux, et peut être utilisée en toute confiance  Dimensions du produit (L x l x h) 12 x 4,2 x 4,2 cm ; 180 grammes  Référence fabricant 4DYAV4JKE40XT36RW01AKI  Couleur : Argent</p>	
41	<p><b>Fourniture de chariot à assiettes</b>  Plateforme rehaussée pour une utilisation plus ergonomique.  Grilles de séparation antichute.  4 roues inoxydables diam. 125 mm  Hauteur plateforme : 460 mm</p>	
42	<p><b>Etagère en bois</b>  Ensemble réaliste vide d'étagères de magasin en bois. Étagère de produit avec la texture en bois et la monture noire de mur. Grille d'épicerie.  Illustration vectorielle</p>	
43	<p><b>Fourniture de bain-marie à potage</b>  Le bain-marie pour potage est doté d'un robinet intégré pour un remplissage pratique, par exemple : bouillon, soupe, potage, Minestrone.  Caractéristiques du bouilleur à vin chaud 10 litres : Contenance : 10 litres. Dimensions totales : Ø 35 cm, hauteur 36 cm.</p>	
44	<p><b>Fourniture de bain-marie à sauce</b>  De par sa forme, ce récipient à manche peut être inséré dans un récipient d'eau (casserole) et il permet de cuire au bain-marie lait, chocolat, sauces.  Matière Inox  Diamètre 140 mm  Poids 650 g  Couleur 2 L</p>	
45	<p><b>Fourniture de bassine à friture ou négresse.</b>  Bassine à friture Tôle Noire - ø36 cm x H.11 cm - 8,8L. La tôle d'acier étant bon diffuseur de chaleur, elle est parfaite pour la réalisation des bassines à friture. Compatible tous feux sauf induction</p>	
46	<p><b>Fourniture de braisière</b>  Matière : Inox, Forme : Ronde, Diamètre : 40cm, Hauteur : 22cm, Contenance : 27.6L</p>	

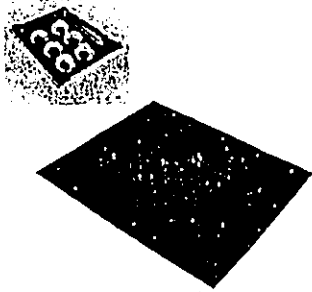
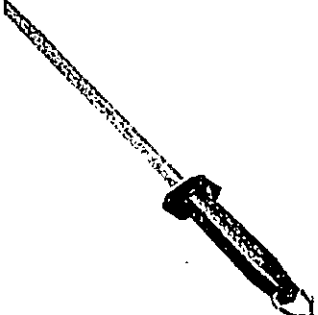
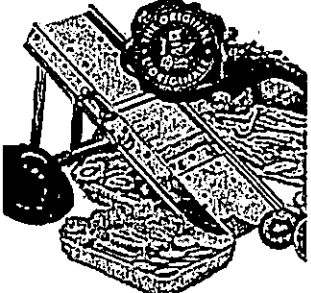
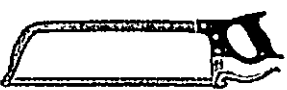
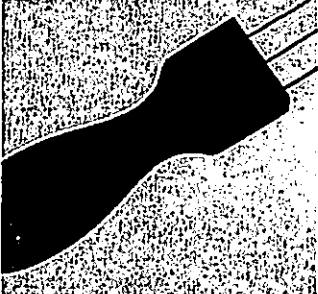
47	<p><b>Fourniture d'assortiment de plaque à poisson ovale à petits bords en inox</b>  <b>Poêle à poisson de 40x25,5 cm en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhérent haute qualité sans PFOA. Poignées inox.</b></p>													
48	<p><b>Fourniture de plaque à rôtir.</b>  <b>Inox multi couche (5 couches)</b>  - Anses fixes en fonte d'inox fixées par 2 rivets de fortes sections  - Bord de type verse franc  - Plat à rôtir compatible induction, four et lave-vaisselle.  <b>Dimensions :</b>  - Epaisseur : 2,6 mm</p> <table border="1" data-bbox="280 719 762 1025"> <thead> <tr> <th>L x l</th> <th>L x l (avec anses)</th> <th>Hauteur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30 x 22 cm</td> <td>38 x 23 cm</td> <td>6 cm</td> </tr> <tr> <td>35 x 25 cm</td> <td>41 x 26 cm</td> <td>7 cm</td> </tr> <tr> <td>40 x 30 cm</td> <td>46 x 31 cm</td> <td>8,5 cm</td> </tr> </tbody> </table>	L x l	L x l (avec anses)	Hauteur	30 x 22 cm	38 x 23 cm	6 cm	35 x 25 cm	41 x 26 cm	7 cm	40 x 30 cm	46 x 31 cm	8,5 cm	
L x l	L x l (avec anses)	Hauteur												
30 x 22 cm	38 x 23 cm	6 cm												
35 x 25 cm	41 x 26 cm	7 cm												
40 x 30 cm	46 x 31 cm	8,5 cm												
49	<p><b>Fourniture de plat à sauter</b>  <b>Idéales avec ses parois hautes et droites. Avec poignée d'assistance à partir du diamètre 26cm</b></p>													
50	<p><b>Fourniture de poêle à frire</b>  <b>Tefal Poêle 26 cm, Induction, Revêtement antiadhésif, Acier inoxydable de première qualité, Indicateur de température Thermo-Spot, Confort Max G7260544</b></p>													
51	<p><b>Fourniture de rondau avec couvercle</b>  <b>Rondeau inox avec couvercle - 24 cm</b></p>													


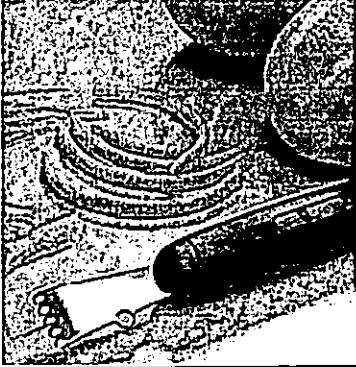
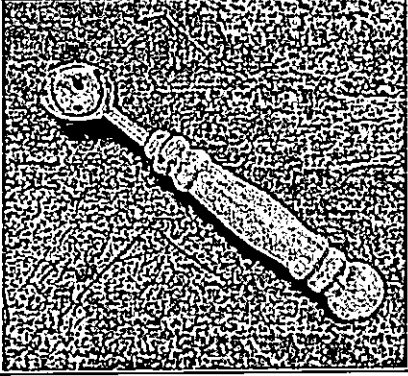
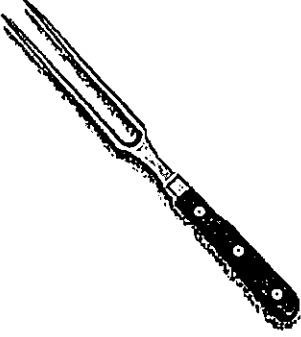
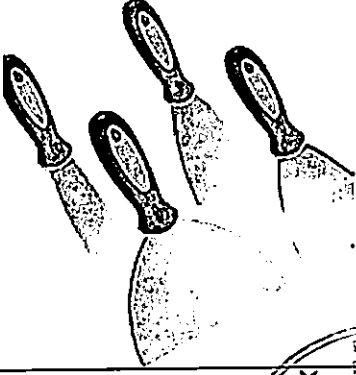
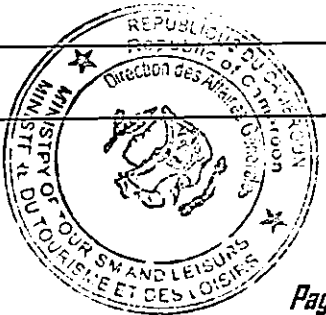


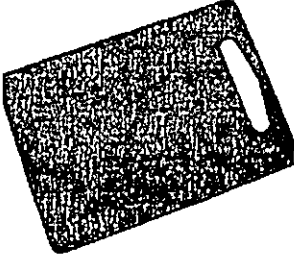
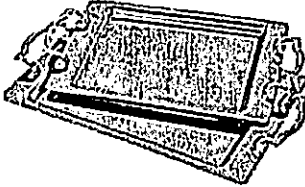

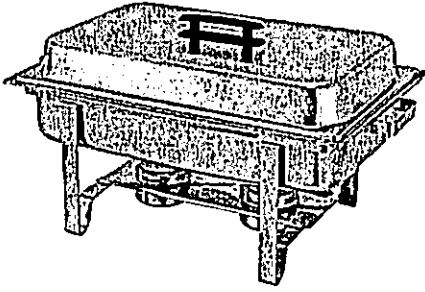

52	<p><b>Fourniture russe ou casserole</b>  Une russe désigne à l'origine une casserole de cuivre mais elle renvoie de manière générale aussi bien à une casserole en inox qu'en aluminium. Le diamètre d'une russe peut aller d'une dizaine de centimètres à une vingtaine de centimètres.</p>	
53	<p><b>Fourniture de saumonière ou poissonnière</b>  Ce plat de cuisson de forme rectangulaire est livré avec sa grille et son couvercle, également en inox pour un nettoyage rapide et facile. Munie de deux poignées pour une manipulation plus aisée, cette poissonnière a une longueur totale de 62 cm, et est compatible avec tous les types de feux, dont les plaques à induction ou les plaques vitrocéramiques</p>	
54	<p><b>Fourniture de turbotière</b>  Turbotière Mauviel 50 x 40 cm en cuivre (extérieur) et inox (intérieur)</p>	
<b>COUTEAUX DE CUISINE</b>		
55	<p><b>Fourniture de couteau d'office lame de 8cm en acier inoxydable, manche en polymère de polyoxyméthylène résistant à l'usure, lot de 4</b></p>	
56	<p><b>Fourniture de couteau à filets de sole lame de 10cm en acier inoxydable, manche en bois à trois rivets</b></p>	
57	<p><b>Fourniture de couteau éminceur, taille de la lame 27,5 en acier triple A, manche de 13,5cm en plastique. Dimensions 410mmx55mmx35mm. Poids : 680g</b></p>	


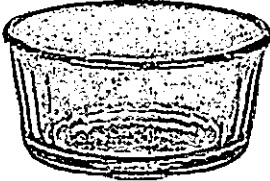
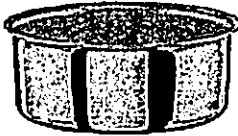


58	Fourniture de Couteau tranche lard doté d'une lame flexible très longue 20 à 25 cm en acier carbone, manche en bois	
59	Fourniture de couteau à jambon, lame en acier inox de 27,5cm, manche indéformable en plastique à trois rivets et résistant aux hautes et aux basses températures. Poids :200g	
<b>COUTEAUX DE BOUCHER</b>		
60	Fourniture de couteau de boucher de diverses tailles allant de 18 à 32cm en acier inoxydable. Manche ergonomique confort antiglisse.	
61	Fourniture de couteau à désosser, lame 14,5cm en acier inoxydable et manche en bois large très ergonomique et une garde en acier pour la sécurité	
62	Fourniture de batte à côtelette en inox, manche inox Poids : 1kg	
63	Fourniture de ciseau à poisson pour droitier fin en inox démontable de 23cm soit 9cm de lame et poignée ergonomique en plastique	
64	Fourniture de couperet boucher, lame lourde en acier inoxydable légèrement arrondie. Lame de 17cm, hauteur 23cm, épaisseur en 5mm, dos de lame épais de 7mm pour une coupe profonde. Manche en plastique noir 3 rivets.	



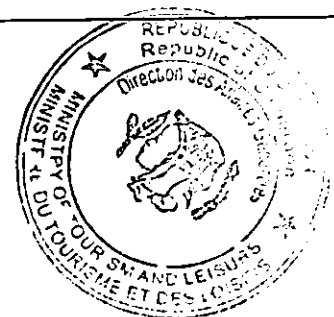
65	<p><b>Fourniture de feuille à fendre</b>  Couleur principale  <b>Noir</b>  Matière  <b>Métal</b>  Couleur  <b>Noir</b>  Dimension  <b>40 x 33 cm</b>  Caractéristique  <b>Feuille de cuisson réutilisable sur les 2 faces</b></p>	
66	<p><b>Fourniture de fusils à affuter</b> avec une longueur de 250mm et un diamètre de 13mm, fabriqué en acier carbone et revêtement chromé. Manche en plastique qui s'adapte à la main et évite le glissement. Comprend une boucle de sécurité au bout du manche.</p>	
67	<p><b>Fourniture de mandoline en acier inoxydable</b>, tranche épaisse de 1 à 9 mm  Dimensions : 41,5 Lx13,5 Lx13,5H.  Deux options pour les réglages de julienne 4,5mm et 9mm, coupe légume, lame rotative réglable intégrée</p>	
68	<p><b>Fourniture de scie de boucher</b> composée d'une lame de 63cm en acier avoyée de dents affûtées et d'un manche démontable en polypropylène.</p>	
<b>PETIT OUTILLAGE</b>		
69	<p><b>Fourniture d'aiguille à piquer (PM) en inox de 25cm</b></p>	
70	<p><b>Fourniture de couteau à brider (PM)</b></p>	

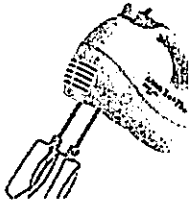
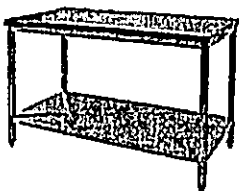
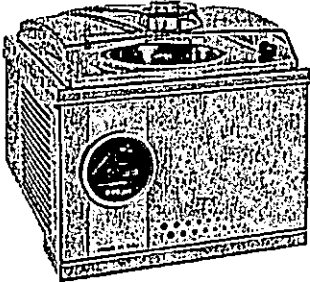
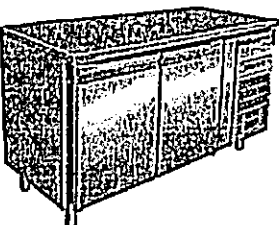
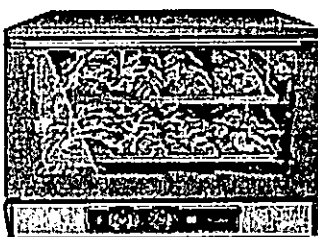
71	Fourniture de couteau économe ou éplucheur de 21.5cm, lame en inox et manche en plastique	
72	Fourniture de couteau zesteur cannelé en inox.	
73	Fourniture de cuillère à légumes ou cuillère parisienne, manche en bois et bout en acier inoxydable.	
74	Fourniture de fourchette à rôtir ou fourchette du chef lame forgé 15cm (longueur des pics), 2.7cm de large et 4.3mm d'épaisseur. Manche en plastique avec trois rivets.	
75	Fourniture de spatule en acier avec des manches courts en exo glas et une surface active large	
76	Fourniture du triangle à pâtisserie Emporte pièces en inox 10cm de forme triangulaire	

77	Fourniture des planches à découper en plastique épais 34x24 cm	
<b>USTENSILS DE DRESSAGE</b>		
78	Fourniture de plateaux en acier inoxydable 27x20x2cm, résistant à la corrosion. Bords profonds et deux anses vissés en inox.	
79	Fourniture de plateaux en bois de haute qualité de 40x30cm (grand), 35x25cm (moyen) de forme rectangulaire avec poignée	
80	Fourniture de taupière Plateau de cuisine en inox Hauteur 2cm Longueur 27cm	
81	Fourniture de matière . Matière : Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité : 18 Litres</li> <li>• Sécurité assurée</li> <li>• Système d'ouverture &amp; de fermeture : Classique</li> <li>• Compatible Lave-vaisselle - Pot et couvercle</li> <li>• Induction Compatible</li> <li>• Sortie de vapeur</li> </ul>	
81	Fourniture de cloche couvre assiette en inox de 29cm de diamètre, de forme ronde et 6cm de hauteur.	

83	Fourniture de saladier en verre borosilicaté avec couvercle en plastique lot de 5	
84	Fourniture de ramequins en verre de dimensions L8.5x L4cm, résistant à la chaleur	
85	Fourniture de ramequins en inox de 19cl et 80mm de diamètre.	
86	Fourniture de coupes à glaces et sorbets de 128ml et 120mm de diamètre en lot de 6	
87	Fourniture soupières en inox de 22cm de diamètre et 3.2l de capacité finition poli brillant	

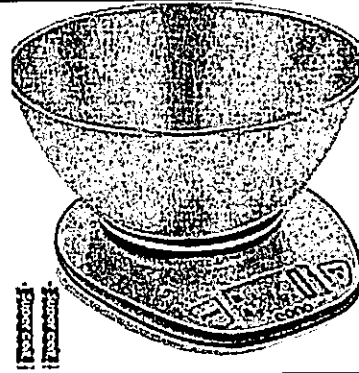
PÂTISSERIE



88	<p>Fourniture de batteur mélangeur.          Marque SEB ou similaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 450 watts</li> <li>• Vitesse : 5+turbo</li> <li>• Ejection des fouets : Oui</li> <li>• Matière : Plastique</li> </ul>	
89	<p>Table en inox avec étagère de 180x80x72mm</p>	
90	<p>Fourniture de sorbetière ayant une puissance de 180 watts, capacité de la cuve 1.2l en inox</p>	
91	<p>Fourniture de tour réfrigéré 80l 2 portes en acier inoxydable et réfrigération ventilée</p>	
92	<p>Fourniture de four électrique pâtissier à convection, équipé 4 niveaux, humidificateur manuel, 3200w, 220v. température de 50°C, 2 moteurs avec ventilateurs (2600T/min), éclairage interne. Espace entre platines 70mm</p>	

93

**Fourniture de balance à pâtisserie avec sa boîte, capacité 100g, précision 0.01g. fonction tare et arrêt au bout de 180s. écran LCD vert fonctionne avec 2 piles AAA**



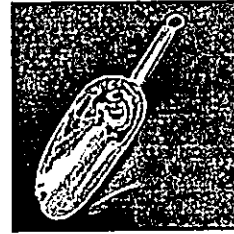
94

**Fourniture de mandoline**  
Dimensions du produit (L x l x H) : 16.51 x 5.59 x 41.4 cm;  
810 g  
Matériel : Acier inoxydable  
Caractéristiques spéciales : Adjustable, facile à nettoyer



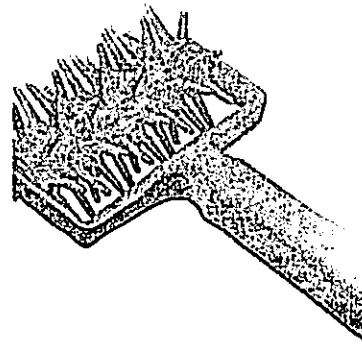
95

**Fourniture de pelle à farine et sucre en acier inoxydable, capacité 600ml, longueur 32cm, largeur 11cm. Longueur du manche 12cm.**



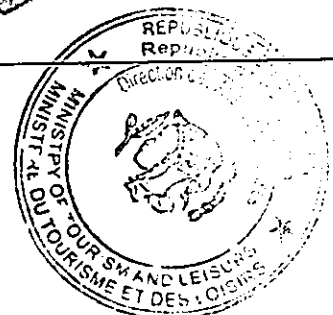
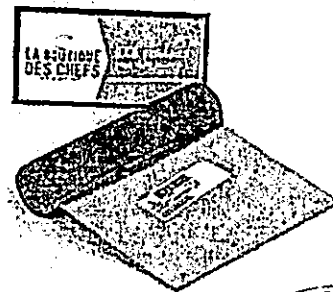
96

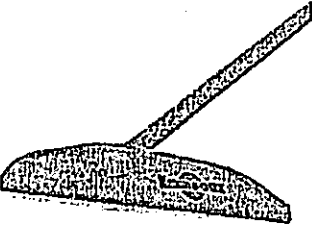
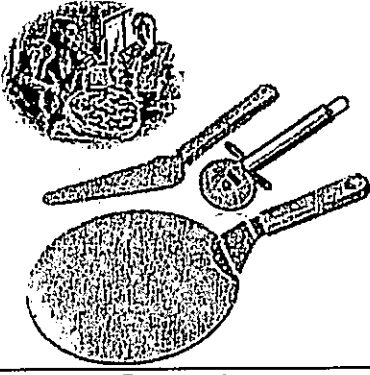
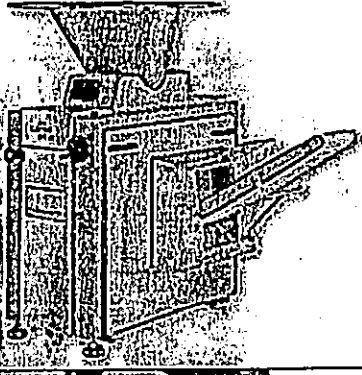
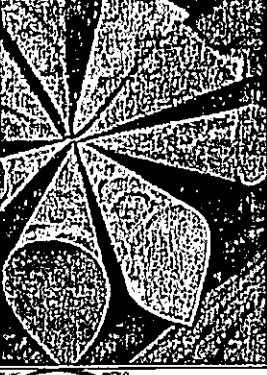
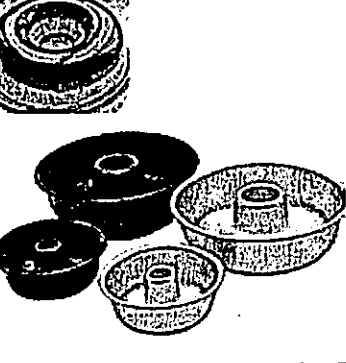
**Fourniture de pique à pâte à denture fine et large (lot de 4) en plastique. Largeur 10cm, hauteur 7.5cm, profondeur 22cm**



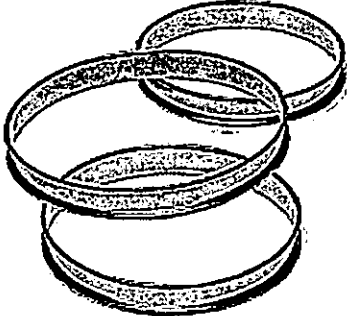
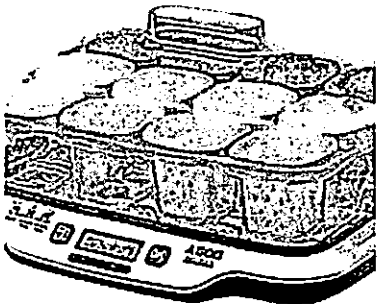
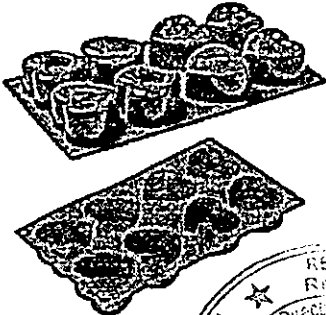


97

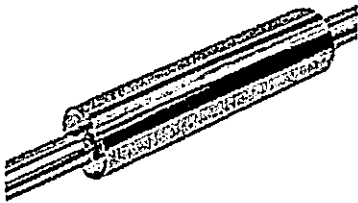

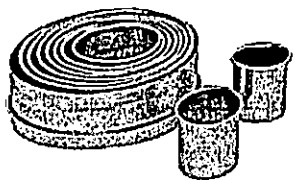
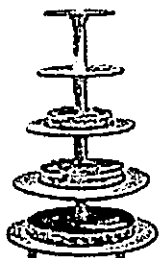

**Fourniture de coupe pâte boulanger à lame ronde en acier inoxydable et manche en plastique**

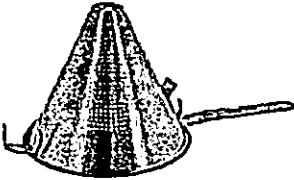
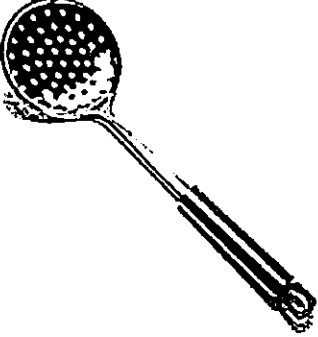

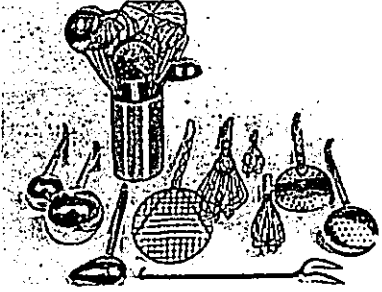
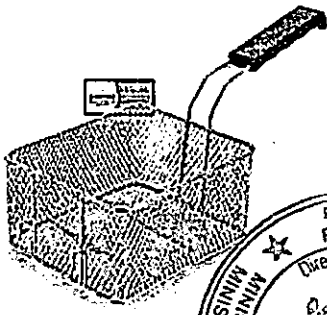


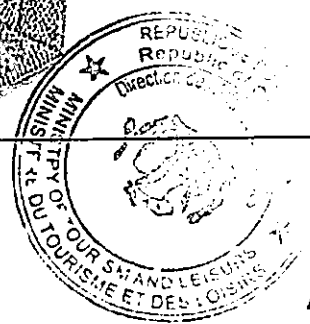
98	Fourniture de râteau à crêpe en bois d'un diamètre de 30cm	
99	Fourniture de pelle à gâteau et pizzas en inox. Dimension 20.5x20cm. manche en bois avec deux rivets	
100	Fourniture de diviseur de pate automatique Largeur x Longueur x Hauteur : 685x1391x1501 mm Poids : 500 kg Capacité : 2000 - 4000 (min,-max,) pièces/heure Capacité de trémie : 80 kg Hauteur de sortie de la pâte : 890 – 1005 mm	
101	Fourniture de cornets en PVC 12 pièces	
102	Fourniture de moules à savarin moyenne et grande taille en silicone alimentaire lot de 4	

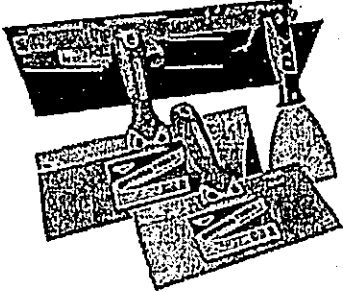
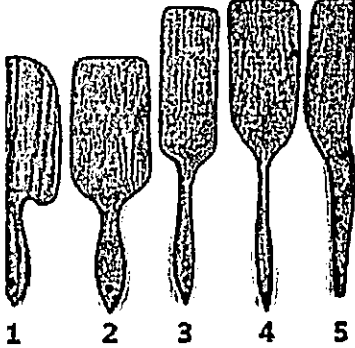
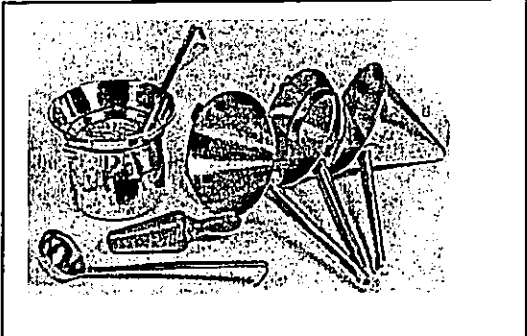
103	Fourniture de moules à tarte en acier revêtu d'antiadhésif avec un fond plat. Lot de 4	
104	Fourniture de saupoudreuse à sucre en inox, dimensions 17.6x10.8cm, hauteur 15cm, capacité 1.5L	
105	Fourniture d'assortiment de cercles à tarte lot de 3 d'une hauteur de 2cm	
106	Fourniture de yaourtière avec lot de 12 pots. Puissance 15w marque SEB ou similaire	
107	Fourniture autres moules de formes variées en silicone	



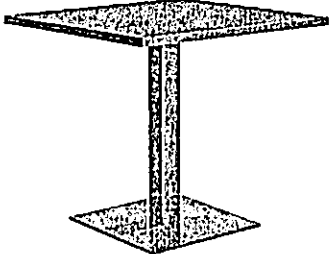
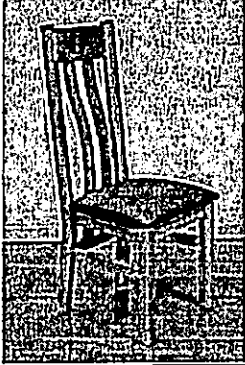
108	Fourniture de rouleau à pâtisserie en acrylique cylindrique de 40cm sur 38mm de diamètre de long anti adhérent	
109	Fourniture de poche à douille+ douille. Silicone avec 2 douilles inox De Buyer	
110	Fourniture d'assortiment d'emporte-pièce découpoirs ovales en inox	
111	Fourniture de présentoir pour pièces montées 4 étages complètement démontable. Plateaux ronds en plastiques de 200, 250, 320 et 340 mm de diamètre. Entretoises 160mm. Pieds en plastique blanc	
112	Fourniture d'assortiment d'araignée en inox 260mm de diamètre, manche filiforme	
113	Fourniture d'assortiment de bassine à blanc d'œuf (de taille variée) en inox de 40cm de diamètre, 14cm de hauteur et 15L de capacité	

114	Fourniture d'assortiment de chinois en inox 18 cm de hauteur, 20cm de diamètre et perforation de 1.5mm	
115	Fourniture d'assortiment d'écumoire monobloc en inox 37 cm de longueur et 12cm de diamètre	
116	Fourniture de fouet à sauce en inox de 25cm avec anse de suspension et 12 fils souples	
117	Fourniture de fouet à blancs ou fouet à ballon, fil en acier inoxydable indémontable et invrillable, manche étanche en plastique 35cm	
118	Fourniture d'assortiment de louches (grandes et petites 6 pièces) en inox	
119	Fourniture d'assortiment de panier à friture 6L, 45cm de diamètre constitué de fils d'acier	



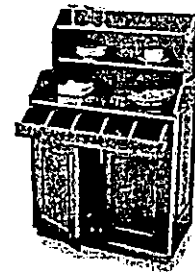
120	Fourniture d'assortiment de spatules à réduire en inox lot de 3. Lame en acier inoxydable	
121	Fourniture d'assortiment de spatule en bois lot de 5	
122	Fourniture d'assortiment de tamis en acier inoxydable lot de 7	

**BAR RESTAURANT**

123	Présentoir en bois dur : étagère mural en bois et lumineuse	
124	Table de 100x100 cm. Support en inox et plateforme en bois	
125	Chaise en bois tapissé sur l'assise	

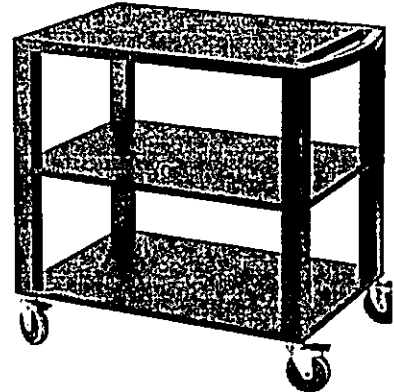
126

Console bois dur type iroko ou sapelli,



127

Guéridon Bois laqué anthracite. - Poignée intégrée dans la structure. - Tirette porte assiette extractible. - Roues pivotantes dont 2 avec freins. - 4 coloris en option : Gris, Taupe, Beige, Crème. - Dimensions (L x l x H) cm : 100 x 45 x 85



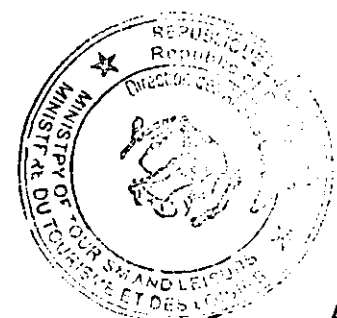
128

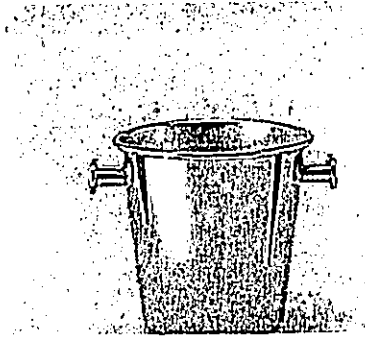
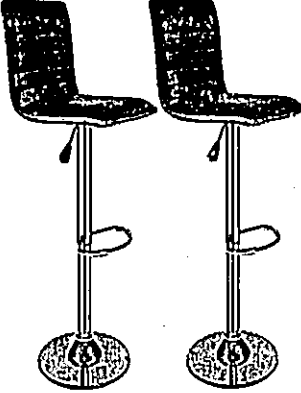
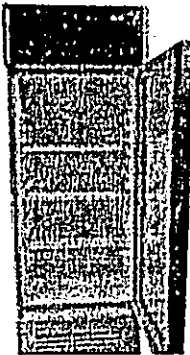
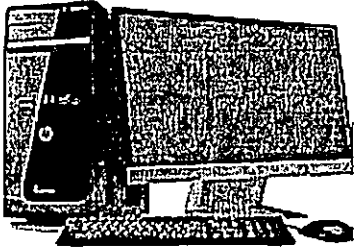
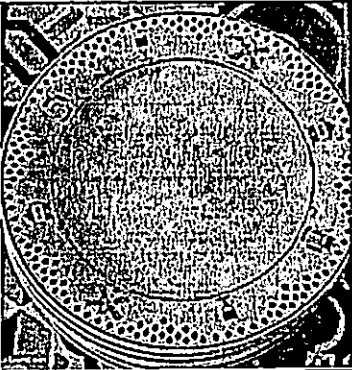
**Doseurs de whisky**  
Bec verseur doseur a alcool, par Le Tellier Doseur manuel a billes pour ne plus se tromper dans les doses à servir lors de l'apéritif. Grace à ses billes en inox, 5cl

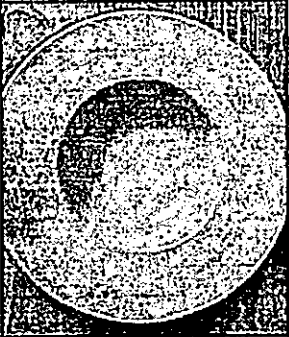
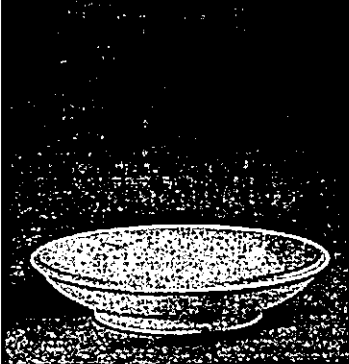
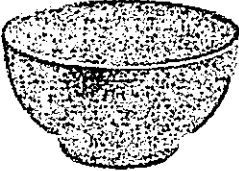
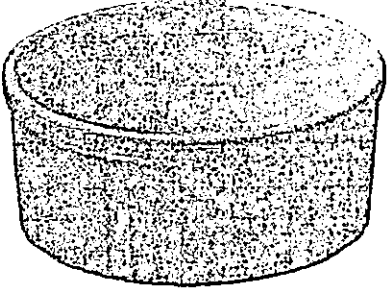



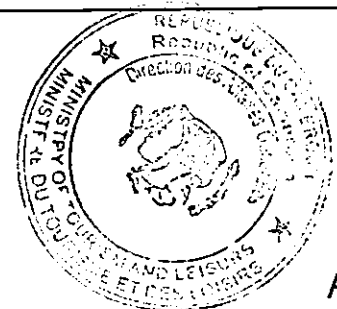
129

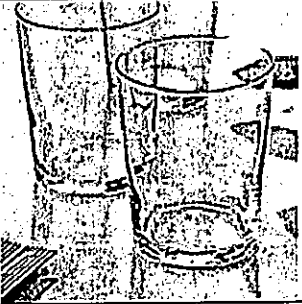



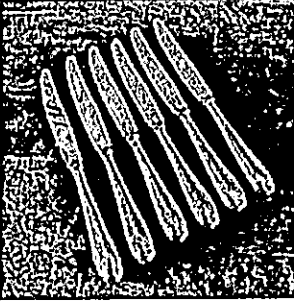

**Shaker À COCKTAILS HAMPTON 530 ML, 3 PIÈCES EN INOX**



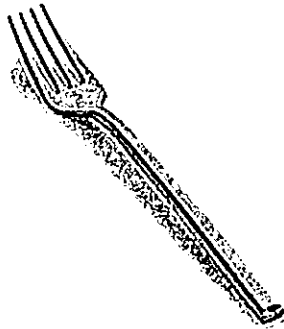

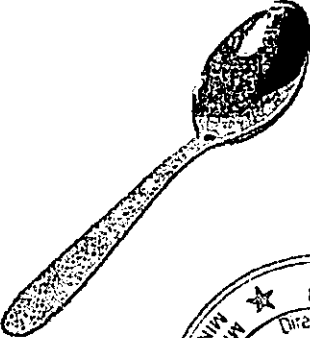


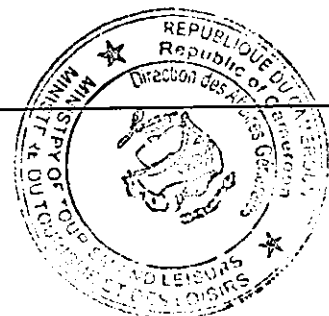
130	<p>Seau stand à vins ou champagne (restaurant) sceau à vin 4l en inox</p>	
131	<p>Tabourets modernes au comptoir du bar en plastique ABS. Mousse polyuréthane, densité 24kg/m<sup>2</sup>. Piètement en métal, finition chromée. Revêtement en polyuréthane noir Réglable en hauteur par pompe à gaz : 85cm -100cm</p>	
132	<p>Réfrigérateurs Capacité : 200 L Tension : 220-240 V</p>	
133	<p>Ordinateur complet comprenant les capacités minimum suivantes : Processeur : Intel® Core™ i5. Système d'exploitation ; Windows 10 min. Carte graphique : Intégré : Intégré Intel® HD 2013. Disque dur : 500 Go. Taille de l'écran : 20 pouces min. Type d'écran : LED rétroéclairé LCD</p>	
134	<p>Platerie / Grande Assiette : En porcelaine et en verre de haute qualité, les échantillons devront être soumis à la validation de l'ingénieur du marché</p>	


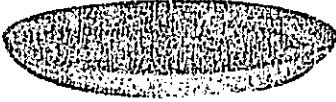
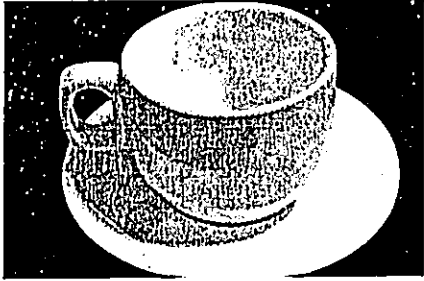
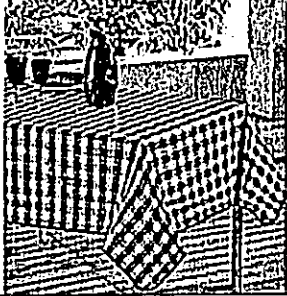
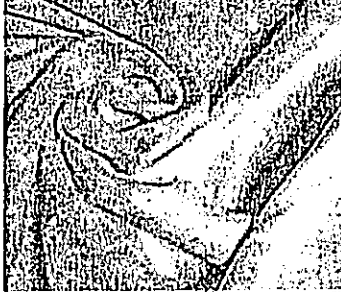
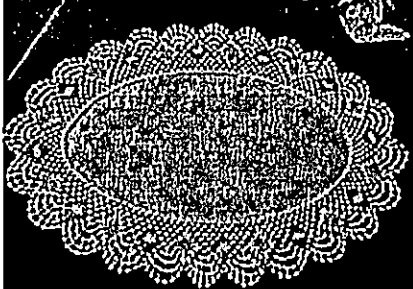
135	Assiette à entremets en porcelaine (22cm)	
136	Grandes Assiettes creuse en céramique de 24 cm de diamètre avec les rebords	
137	Bol en porcelaine de 50cl	
138	<b>Platerie / Ramequin en porcelaine</b> - Facteur de format : Rond - Couleur : Blanc - preuve de micro-onde : Oui - Lavable au lave-vaisselle : Oui - preuve de freezer : Oui - Diamètre : 94 mm - Épaisseur : 43 mm - Capacité : 0.17 L	
139	Platerie / Coupe en verre de haute qualité d'environ 50cl	
140	<b>Verrerie / Long drink Verrerie</b> Hauteur : 14.1cm Diamètre : 7.9 cm Contenance : 35cl	


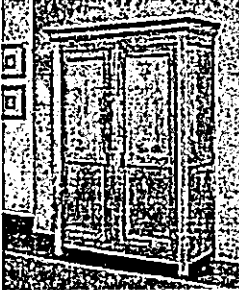

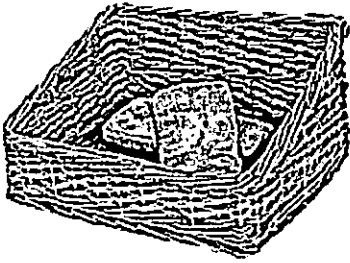

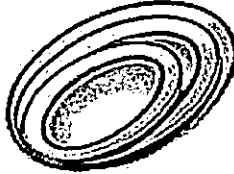


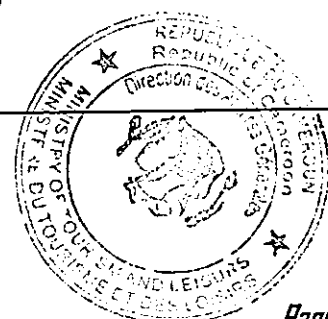
141	<p>Verrerie / Verre à eau  Verre à pied ballon  Capacité :700ml  En cristallin sans plomb</p>	
142	<p>Verrerie / Verre à vin rouge  Capacité :450ml  En cristallin sans plomb</p>	
143	<p>Verrerie / Verre à vin blanc en cristal  Capacité :360ml</p>	
144	<p>Verrerie / Verre à champagne en cristallin avec  une forme haute et étroite  Contenance : 12.5cl</p>	
145	<p>Coutellerie / Couteau à entremets en acier avec  lame micro dentée (lot de 6)</p>	
146	<p>Coutellerie / Fourchette à entremets en acier  Longueur : 17.7cm</p>	

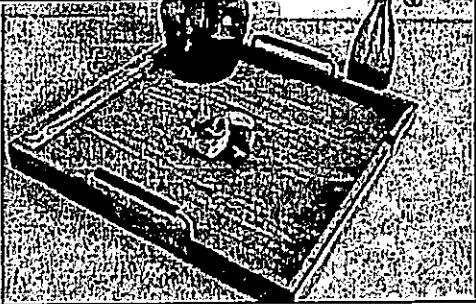


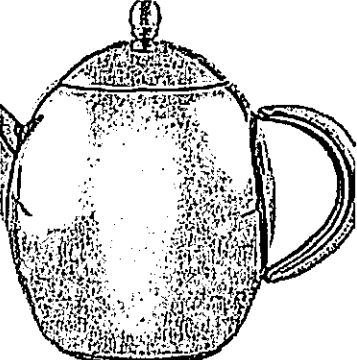
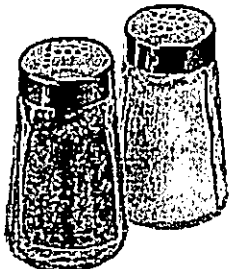
147	<b>Coutellerie / Grand Couteau</b> avec lame en acier inoxydable et poignée ergonomique en plastique	
148	<b>Cuillère à entremets</b> en inox Longueur : 18cm	
149	<b>Grande Fourchette</b> en acier inoxydable	
150	<b>Fourchette à poisson</b> en acier inoxydable Longueur : 18.1cm	
151	<b>Cuillère à café</b> en inox Epaisseur : 1.5 Longueur : 13.2	



152	<p><b>Cuillère à soupe en acier inoxydable</b>  Longueur : 28.5cm  Diamètre : 90mm</p>	
153	<p><b>Assiette à pain en porcelaine d'un diamètre de 14cm</b></p>	
154	<p><b>Ensemble tasse et sous tasse en céramique, capacité : 205ml</b></p>	
155	<p><b>Nappe rectangulaire en toile cirée 140x240cm</b></p>	
156	<p><b>Molleton coton et spandex</b></p>	
157	<p><b>Napperon dessous de plat en coton, forme ovale en dentelle ajourée</b></p>	

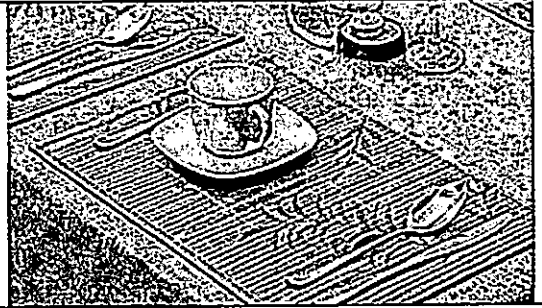
158	Serviette de table en tissu de 50x50 cm	
159	Armoire pour rangement 2 portes en bois à 4 étagères	
160	Saucière en porcelaine ronde 23cm/400ml	
161	Panier à pain en osier 20cm x 51cm x 39 cm	
162	Matière : en céramique de forme arrondie de 22cm de diamètre	
163	Plateau en inox	



164	plateau de service en bois	
165	<b>Poivrier en bois</b> Contenance : 20g	
166	<b>Sucrier en porcelaine de 8cm</b>	
167	<b>Théière en inox 6l avec filtre à thé</b>	
168	<b>Salière en verre, couvercle en inox, capacité : 50ml</b>	

169

Set de table en bambou antidérapant,  
rectangulaire 25x18cm



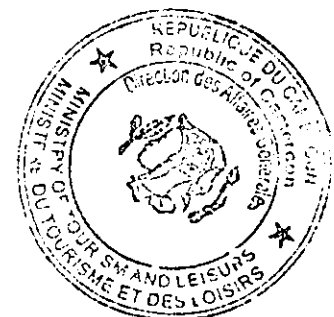
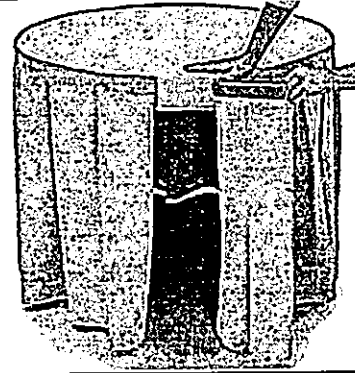
170

Centre de table composé de fleurs piquées dans  
la mousse florale



171

Juponnage  
Tissu : polyester  
Hauteur : 730mm  
Longueur : 4100mm



**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

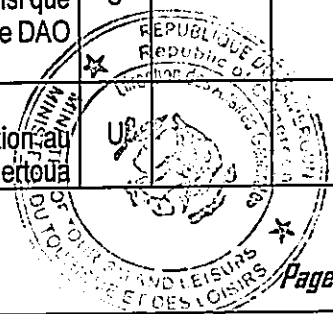
**PIECE N°6 : CADRE DU BORDEREAU DES PRIX  
UNITAIRES**

## BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES (BPU)

Le soumissionnaire est réputé avoir une parfaite connaissance de toutes les suggestions imposées pour l'exécution du Marché et de toutes les conditions locales susceptibles d'influencer cette exécution.

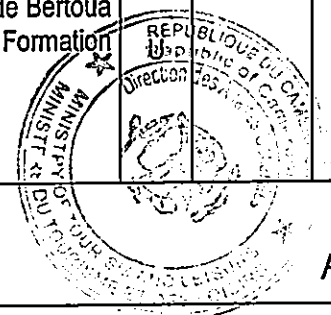
Le prix du présent Marché, exprimé en Francs CFA, est ferme et non révisable puisqu'il tient compte de tous les frais, faux frais et aléas jusqu'à son terme.

N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
1	<b>Poubelle</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une poubelle disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
2	<b>Téléviseur écran plasma 42 pouces</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Téléviseur écran plasma 42 pouces Smart disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
3	<b>Scanner A4</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Scanner A4 disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
4	<b>Ordinateur complet avec imprimante</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un ordinateur complet disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
5	<b>Réfrigérateur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un réfrigérateur de bureau disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
6	<b>Cafetière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une cafetière de 3 litres disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
7	<b>Photocopieur Multifonction</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un photocopieur multifonction disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
8	<b>Vidéo projecteur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un vidéo projecteur disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
9	<b>Climatiseur de 1,5 cv</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua	U		



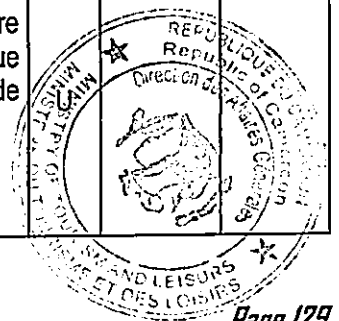
N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
	ainsi que la réception d'un Climatiseur de 1,5 cv disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA			
10	<b>Ventilateur dur pied</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un ventilateur dur pied disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
11	<b>Table de classe</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, la fabrication, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua d'une table de classe 2 places en bois dur avec casier pour élèves et enseignants disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
12	<b>Chaise</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, la fabrication, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua d'une Chaise en bois dur pour salle de classe disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
13	<b>Lit en bois dur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, la fabrication, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un ensemble lit en bois y compris un matelas en PH7 disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'ensemble à .....FCFA	ENS		
14	<b>Literie complète</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une literie complète constituée d'un jeu de drap, d'une couette, de deux oreillers, de deux descentes de lit et d'un tapis de bain, d'un drap de bain, d'une serviette disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'ensemble à .....FCFA	ENS		
15	<b>Poubelle de chambre</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une poubelle de chambre disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
16	<b>Bureau et chaise en bois 60 x 150</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, la fabrication, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua d'un bureau en bois y compris une chaise en bois pivotante avec accoudoirs disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
17	<b>Lampes de chevets</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une lampe de chevet pied en bois abat-jour en tissu et ampoule LED disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
18	<b>Cintres</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un lot de 6 cintres disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO	Ens		

N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
	L'unité à .....FCFA			
19	<b>Rideau double</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un rideau double avec support en acier disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	ml		
20	<b>Armoire en inox</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, la fabrication, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua d'une Armoire en inox disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
21	<b>Congélateur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un congélateur disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
22	<b>Réfrigérateur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un réfrigérateur double porte disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
23	<b>Chambre froide positive</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une chambre froide positive destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
24	<b>Table</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une table en inox avec étagères disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
25	<b>friteuse</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une friteuse destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
26	<b>Balance de 150 kg</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une balance de 150 kg destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
27	<b>Balance de 3 kg</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une balance de 3 kg destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA			



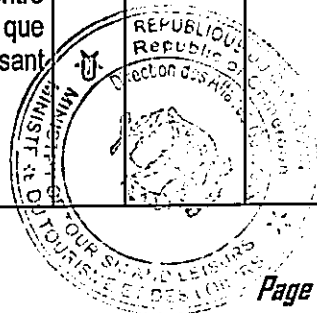
N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
28	<b>Mortier et pilon</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un mortier assorti d'un pilon en bois destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
29	<b>Pierre à écraser</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une pierre à écraser destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
30	<b>Jeu des Planche à découper en bois</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un jeu des Planches à découper en bois destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	ENS		
31	<b>Jeu des Planche à découper en plastique</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un jeu des Planches à découper en plastique destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	ENS		
32	<b>Poubelle de 50 l</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une poubelle de 50 litres à roulette et pédale destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
33	<b>Sceau en plastique 10 litres</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Sceau en plastique de 10 litres destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
34	<b>Sceau en plastique 15 litres</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Sceau en plastique de 15 litres avec couvercle destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
35	<b>Sceau en plastique 20 litres</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et l'installation au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Sceau en plastique de 20 litres avec couvercle destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
36	<b>Jeu de 5 marmites en inox</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un jeu de 5 marmites en inox destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		

N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
37	<b>Sauteuse</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une sauteuse destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
38	<b>Poêle en Inox</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Poêle en Inox destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
39	<b>Scie à os</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une scie à os en Inox destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
40	<b>Hachoir</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une hachoir en acier destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
41	<b>Chariot à assiettes</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un chariot à assiettes destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
42	<b>Etagère en bois</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un ensemble étagère en bois destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
43	<b>Bain-marie à potage</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un bain-marie à potage destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
44	<b>Bain-marie à sauce</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un bain-marie à sauce destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
45	<b>Bassine à friture ou négresse</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une bassine à friture ou négresse destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA			



N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
46	<b>Braisière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une braisière destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
47	<b>Assortiment de plaque à poisson</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un assortiment de plaque à poisson destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
48	<b>Assortiment de plaque à rôtir</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un assortiment de plaque à rôtir destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
49	<b>Plat à sauter</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un plat à sauter destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
50	<b>Poêle à frire</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une poêle à frire destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
51	<b>Rondeau avec couvercle</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un rondau avec couvercle destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
52	<b>Russe ou casserole</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un russe ou casserole destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
53	<b>Saumonière ou Poissonnière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une saumonière ou poissonnière destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
54	<b>Turbotière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une turbotière destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		

N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
55	<b>Couteau d'office</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un couteau d'office destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
56	<b>Couteau à filets de sole</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception couteau à filets de sole destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
57	<b>Couteau éminceur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception couteau éminceur destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
58	<b>Couteau tranche lard</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un couteau tranche lard destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
59	<b>Couteau à jambon</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un couteau à jambon destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
60	<b>Couteau de boucher</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un couteau de boucher destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
61	<b>Couteau à désosser</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un couteau à désosser destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
62	<b>Batte à côtelette</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une batte à côtelette destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
63	<b>Ciseau à poisson</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un ciseau à poisson destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA			

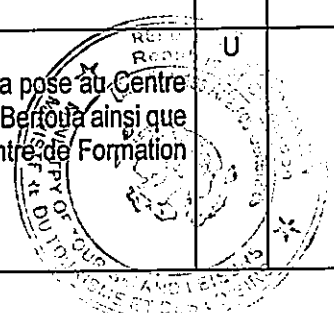


N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
64	<b>Couperet boucher</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un couperet boucher destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
65	<b>Feuille à fendre</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une feuille à fendre destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
66	<b>Fusil à affuter</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un fusil à affuter destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
67	<b>Mandoline</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une mandoline en acier destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
68	<b>Scie de boucher</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une scie de boucher destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
69	<b>Aiguille à piquer</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une aiguille à piquer destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
70	<b>Couteau à brider</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un couteau à brider destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
71	<b>Couteau économe ou éplucheur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un couteau économe ou éplucheur destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
72	<b>Couteau zesteur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un couteau zesteur destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		

N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
73	<b>Cuillère à légumes ou cuillère parisienne</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une cuillère à légumes ou cuillère parisienne, destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
74	<b>Fourchette à rôtir ou fourchette du chef</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une fourchette à rôtir ou fourchette du chef destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
75	<b>Spatule en acier</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une spatule en acier destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
76	<b>Triangle à pâtisserie</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un triangle à pâtisserie destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
77	<b>Planche à découper en plastique</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une planche à découper en plastique destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
78	<b>Plateau en acier</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un plateau en acier destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
79	<b>Plateau en bois</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un plateau en bois destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
80	<b>Taupière ou Plateau de cuisine en inox</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une taupière ou Plateau de cuisine en inox destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
81	<b>Marmite chauffante</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Marmite chauffante destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		

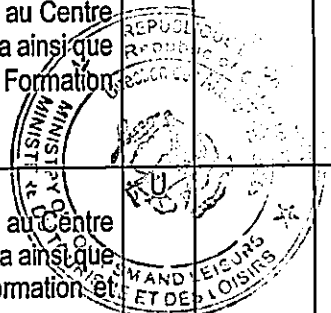
N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
82	<b>Cloche couvre assiette</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une cloche couvre assiette en inox destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
83	<b>Saladier</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un saladier en verre destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
84	<b>Ramequin en verre</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un ramequin en verre destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
85	<b>Ramequin en inox</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un ramequin en inox destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
86	<b>Coupe à glaces et sorbets</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une coupe à glaces et sorbets destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
87	<b>Soupière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une soupière en inox destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
88	<b>Batteur mélangeur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un batteur mélangeur destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
89	<b>Table en inox</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Table en inox avec étagère destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
90	<b>Sorbetière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une sorbetière destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		

N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
91	<b>Tour réfrigéré</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une tour réfrigéré destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
92	<b>Four électrique pâtissier</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un four électrique pâtissier destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
93	<b>Balance à pâtisserie</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une balance à pâtisserie destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
94	<b>Mandoline</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une mandoline destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
95	<b>Pelle à farine et sucre</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une pelle à farine et sucre destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
96	<b>Pique à pâte</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une pique à pâte destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
97	<b>Coupe pâte boulanger</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une coupe pâte boulanger destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
98	<b>Râteau à crêpe en bois</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un râteau à crêpe en bois destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
99	<b>Pelle à gâteau et pizzas</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une pelle à gâteau et pizzas destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		



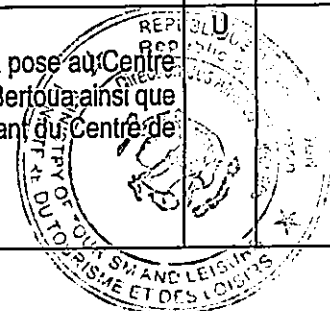
N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
100	<b>Diviseur de pâte automatique</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un diviseur de pâte automatique destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
101	<b>Cornet</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une cornet en PVC destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
102	<b>Moule à savarin</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un moule à savarin en silicone destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
103	<b>Moule à tarte</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un moule à tarte en acier destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
104	<b>Saupoudreuse à sucre</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une saupoudreuse à sucre en inox destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
105	<b>Assortiment de cercles à tarte</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un assortiment de cercles à tarte destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
106	<b>Yaourtière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une yaourtière destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
107	<b>Autres moules</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'autres moules de formes variées destinées à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	Ens		
108	<b>Rouleau à pâtisserie</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un rouleau à pâtisserie destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		

N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
109	<b>Poche à douille</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une poche à douille y compris douille en silicone destinée à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
110	<b>Assortiment d'emporte-pièce</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'assortiment d'emporte-pièce destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
112	<b>Présentoir pour pièces montées</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un présentoir pour pièces montées 4 étages destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
113	<b>Assortiment d'araignée</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'assortiment d'araignée destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
114	<b>Assortiment de chinois</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception assortiment de chinois destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
115	<b>Assortiment d'écumoire</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception assortiment d'écumoire destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
116	<b>Fouet à sauce</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un fouet à sauce destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
117	<b>Fouet à blanc ou fouet à ballon</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un fouet à blanc ou fouet à ballon destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
118	<b>Assortiment de louches</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'assortiment de louches destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		



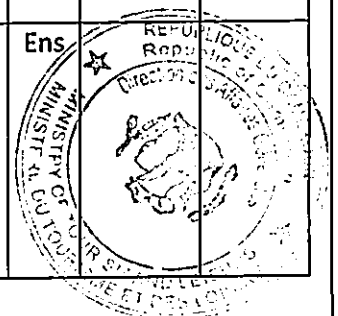
N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
119	<b>Assortiment de panier à friture</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'assortiment de panier à friture destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
120	<b>Assortiment de spatules à réduire</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'assortiment de spatules à réduire destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
121	<b>Assortiment de spatule en bois</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'assortiment de spatule en bois lot de 5 destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
122	<b>Assortiment de tamis</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'assortiment de tamis en acier lot de 7 destiné à la cuisine chaude du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
123	<b>Présentoir en bois dur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Présentoir en bois dur destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
124	<b>Table</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Table en inox et plate-forme en bois destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
125	<b>Chaise</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Chaise en bois tapissé sur l'assise destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
126	<b>Console</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Console en bois tapissé sur l'assise destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
127	<b>Guéridon</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un guéridon en bois destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		

N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
128	<b>Doseur de whisky</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Doseur de whisky destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
129	<b>Shaker</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Shaker à cocktail destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
130	<b>Seau stand à vins ou champagne</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Seau stand à vins ou champagne destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
131	<b>Tabouret moderne au comptoir du bar</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Tabouret moderne au comptoir du bar destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
132	<b>Réfrigérateur</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Réfrigérateur destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
133	<b>Ordinateur complet</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Ordinateur complet destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
134	<b>Platerie / Grande Assiette</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Platerie / Grande Assiette en porcelaine destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
135	<b>Assiette à entremets</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Assiette à entremets en porcelaine destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
136	<b>Grande Assiette creuse</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Grande Assiette creuse en céramique destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		



N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
137	<b>Bol</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Bol en porcelaine destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
138	<b>Platerie / Ramequin en porcelaine</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Platerie / Ramequin en porcelaine destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
139	<b>Platerie / Coupe</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Platerie / Coupe en verre destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
140	<b>Verrerie / Long drink</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Verrerie / Long drink destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
141	<b>Verrerie / Verre à eau</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Verrerie / Verre à eau destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
142	<b>Verrerie / Verre à vin rouge</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Verrerie / Verre à vin rouge destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
143	<b>Verrerie / Verre à vin blanc</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Verrerie / Verre à vin blanc destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
144	<b>Verrerie / Verre à champagne</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Verrerie / Verre à champagne destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
145	<b>Coutellerie / Couteau à entremets</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Coutellerie / Couteau à entremets destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		

N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
146	<b>Coutellerie / Fourchette à entremets</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Coutellerie / Fourchette à entremets destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
147	<b>Coutellerie / Grand Couteau</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Coutellerie / Grand Couteau destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
148	<b>Cuillère à entremets</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Cuillère à entremets destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
149	<b>Grande Fourchette</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Grande Fourchette destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
150	<b>Fourchette à poisson</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Fourchette à poisson au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
151	<b>Cuillère à café en inox</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Cuillère à café en inox destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
152	<b>Cuillère à soupe</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Cuillère à soupe destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
153	<b>Assiette à pain</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Assiette à pain destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
154	<b>Ensemble tasse et sous tasse</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un ensemble tasse et sous tasse destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	Ens		



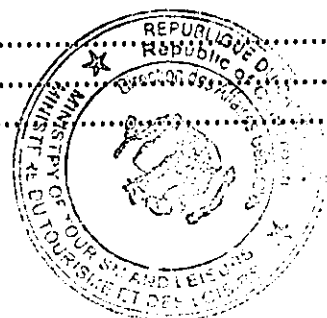
N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
155	<b>Nappe rectangulaire</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Nappe rectangulaire destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
156	<b>Molleton</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Molleton destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
157	<b>Napperon</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Napperon destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
158	<b>Serviette de table en tissu</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Serviette de table en tissu destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
159	<b>Armoire pour rangement</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Armoire pour rangement destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
160	<b>Saucière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Saucière destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
161	<b>Panier à pain</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Panier à pain destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
162	<b>Matière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Matière en céramique destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
163	<b>Plateau</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Reference en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Plateau en inox destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		

N°	Description de l'article	Unité	PU HTVA en chiffre	PU HTVA en lettre
164	<b>Plateau de service</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un plateau de service en bois destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
165	<b>Poivrier</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Poivrier en bois destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
166	<b>Sucrier</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Sucrier en porcelaine destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
167	<b>Théière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Théière en inox destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
168	<b>Salière</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'une Salière en verre destinée au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
169	<b>Set de table</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Set de table en bambou destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
170	<b>Centre de table</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Centre de table destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		
171	<b>Juponnage</b> Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua ainsi que la réception d'un Juponnage en polyester destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à .....FCFA	U		

Nom du Soumissionnaire.....

Signature.....

Date.....



**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

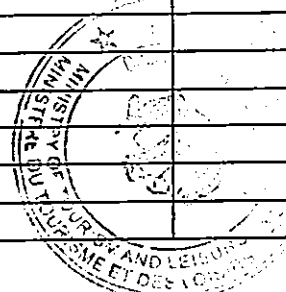
**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N°7 : DETAIL DESCRIPTIF,  
QUANTITATIF ET ESTIMATIF**

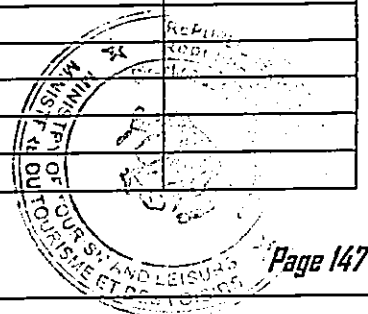
## DEVIS DESCRIPTIF, QUANTITATIF ET ESTIMATIF

N°	Description de l'article	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant total
<b>EQUIPEMENT DES BLOCS PEDAGOGIQUES</b>					
<b>I- Salle de classe</b>					
1	Table pour élève et enseignant	U	80		
2	Chaise en bois dur pour salle de classe	U	160		
<b>II- Bureaux et salle de réunion</b>					
1	Poubelle de bureau	U	10		
2	TV smart 42 pouces	U	2		
3	Scanner A4	U	2		
4	Ordinateur complet avec imprimante	U	7		
5	Réfrigérateur de bureau	U	3		
6	Cafetière	U	2		
7	Photocopieur canon IR 2425	U	2		
8	Ecran et vidéo Projecteur	U	1		
9	Fourniture et pose d'un Climatiseur de 1,5 btu	U	3		
10	Ventilateur dur pied	U	5		
<b>EQUIPEMENT DU BLOC D'APPLICATION</b>					
<b>I- Chambres</b>					
1	Ensemble lit en bois	ENS	2		
2	Literie complète	ENS	4		
3	Poubelles de chambre	U	2		
4	Bureau et chaise en bois	U	2		
5	Lampes de chevets	U	4		
6	Cintres en bois	U	10		
7	Rideau + voilage y compris support de fixation	ml	7		
<b>II- Cuisine chaude</b>					
1	Armoire en inox à 4 battants	U	1		
2	Congélateur de 400l y compris régulateur de tension	U	1		
3	Réfrigérateur double porte 350l en inox y compris régulateur de tension	U	1		
4	Chambre froide négative	U	1		
5	Table en inox avec étagère de 180x80x80mm	U	4		
6	Friteuse à 2 compartiments en inox	U	1		
7	Balance de 150kg	U	1		
8	Balance de 3kg		1		
9	Mortier et pilon en bois	U	2		
10	Pierre à écraser	U	2		
11	Jeux des Planche à découper en bois (grande, moyenne et petite)	U	4		
12	Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite)	U	4		
13	Poubelle de 50l, à roulette et pédale, plastique	U	3		
14	Sceau en plastique 10l	U	8		
15	Sceau en plastique 15l avec couvercle	U	3		
16	Sceau en plastique 20l avec couvercle	U	3		
17	Jeux de 5 marmites en inox	U	1		
18	Sauteuse	U	6		
19	Poêle en Inox	U	4		
20	Scie à os	U	4		
21	Hachoir	U	2		
22	Chariot à assiettes	U	1		



23	Etagère en bois	U	3		
24	Bain-marie à potage	U	4		
25	Bain-marie à sauce	U	4		
26	Bassine à friture ou négresse	U	5		
27	Braisière	U	8		
28	Assortiment de plaque à poisson ovale à petits bords	U	4		
29	Plaque à rôtir	U	8		
30	Plat à sauter	U	8		
31	Poêle à frire	U	8		
32	Rondeau avec couvercle	U	8		
33	Russe ou casserole	U	8		
34	Saumonière ou poissonnière	U	2		
35	Turbotière	U	2		
36	Couteau d'office	U	10		
37	Couteau à filets de sole	U	10		
38	Couteau éminceur	U	10		
39	Tranche lard	U	10		
40	Couteau à jambon	U	10		
41	Couteau de boucher	U	4		
42	Couteau à désosser	U	4		
43	Batte à côtelette	U	4		
44	Ciseau à poisson	U	4		
45	Couperet bouché	U	4		
46	Feuille à fendre	U	4		
47	Fusils à affuter	U	4		
48	Mandoline	U	4		
49	Scie de boucher	U	4		
50	Aiguille à piquer (PM)	U	10		
51	Couteau à brider (PM)	U	10		
52	Couteau économe	U	10		
53	Couteau à canneler	U	10		
54	Cuillère à légumes ou cuillère parisienne	U	10		
55	Fourchette à rôtir ou fourchette du chef	U	10		
56	Spatule en acier	U	10		
57	Triangle à pâtisserie	U	10		
58	Planches à découper en plastic épais	U	10		
59	Plateaux en inox	U	6		
60	Plateaux en bois	U	6		
61	Taupière	U	6		
62	Marmite chauffante	U	6		
63	Cloches	U	6		
64	Saladier	U	6		
65	Ramequins en verre	U	6		
66	Ramequins en inox	U	6		
67	Coupes à glaces et sorbets	U	6		
68	Soupières en inox	U	6		
	<b>III- Pâtisserie</b>				
69	Batteur mélangeur	U	4		
70	Table en inox avec étagère de 180x80x72mm	U	1		
71	Sorbetière	U	4		
72	Tour réfrigéré 80l	U	1		
73	Four pâtissier moyen équipé	U	1		
74	Balance à pâtisserie	U	4		

75	Mandoline	U	4		
76	Pelle à farine et sucre (inox)	U	3		
77	Pique à pate à denture fine et large (2x2 boîtes)	U	3		
78	Coupe pate	U	3		
79	Râteau à crêpe	U	3		
80	Pelle à gâteau et pizzas	U	3		
81	Diviseur de pate	U	1		
82	Cornets en plastique	U	3		
83	Moules à savarin	U	3		
84	Moules à tarte	U	3		
85	Saupoudreuse à sucre	U	3		
86	Assortiment de cercles à tarte	U	3		
87	Yaourtière	U	3		
88	Autres moules de formes variées	U	3		
89	Rouleau à pâtisserie en inox	U	3		
90	Poche à douille+ douille	U	3		
91	Assortiment d'emporte-pièce découpoirs en inox	U	3		
92	Présentoir pour pièces montées	U	3		
93	Assortiment d'araignée	U	3		
94	Assortiment de bassine à blanc d'œuf (de taille variée)	U	3		
95	Assortiment de chinois en inox	U	3		
96	Assortiment d'écumoire	U	3		
97	Fouet à sauce	U	3		
98	Fouet à blancs	U	3		
99	Assortiment de louches (grandes et petites)	U	3		
100	Assortiment de panier à friture	U	3		
101	Assortiment de spatules à réduire	U	3		
102	Assortiment de spatule en bois + 2 pilons	U	3		
103	Assortiment de tamis	U	3		
	<b>IV- Bar - restaurant</b>				
104	Présentoir en bois dur	U	1		
105	Table de 100x100 cm	U	12		
106	Chaise en bois tapissé sur l'assise	U	25		
107	Console	U	1		
108	Guéridon	U	2		
109	Doseurs de whisky	U	8		
110	Shaker	U	10		
111	sceau stand à vins ou champagne (restaurant)	U	10		
112	Tabourets modernes au comptoir du bar	U	5		
113	Réfrigérateurs 360l	U	1		
114	Ordinateur complet	U	1		
115	Platerie / Grande Assiette plate	U	50		
116	Platerie / Assiette à entremets	U	50		
117	Platerie / Grandes Assiettes creuse	U	50		
118	Platerie / Bol	U	25		
119	Platerie / Ramequin	U	25		
120	Platerie / Coupe	U	25		
121	Verrerie / Long drink	U	25		
122	Verrerie / Verre à eau	U	40		
123	Verrerie / Verre à vin rouge	U	40		
124	Verrerie / Verre à vin blanc	U	40		
125	Verrerie / Verre à champagne	U	25		
126	Coutellerie / Couteau à entremets	U	40		



127	Coutellerie / Fourchette à entremets	U	40		
128	Coutellerie / Grand Couteau	U	40		
129	Cuillère à entremets	U	40		
130	Grande Fourchette	U	40		
131	Fourchette à poisson	U	20		
132	Cuillère à café	U	40		
133	Cuillère à soupe	U	30		
134	Assiette à pain	U	40		
135	Ensemble tasse et sous tasse	U	40		
136	Nappe	U	20		
137	Molleton	U	20		
138	Napperon	U	20		
139	Serviette de table	U	25		
150	Armoire pour rangement	U	2		
151	Saucière en porcelaine	U	8		
152	Panier à pain	U	15		
153	Saladier	U	10		
154	Plateau en inox	Ens	10		
155	plateau de service	U	10		
156	Poivrier	U	10		
157	Sucrier	U	10		
158	Théière en inox	U	10		
159	Salier	U	10		
160	Set de table	U	22		
161	Centre de table	U	15		
162	Juponage	U	15		
				<b>Total Hors Taxes (HTVA)</b>	
				<b>TVA (19,25%)</b>	
				<b>Total Général TTC (=HTVA+TVA)</b>	
				<b>IR (=2,2% ou 5,5% x HTVA)</b>	
				<b>Net à mandater (=HTVA-IR)</b>	

Arrêté le présent détail quantitatif et estimatif à la somme TTC de : (en lettre)

.....FCFA TTC.

Nom du Soumissionnaire.....

Signature.....

Date.....

**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTÈRE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTÈRE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N°8 : CADRE DU SOUS-DETAIL DES  
PRIX UNITAIRES**



Le détail de chaque prix unitaire doit être fourni à partir du tableau suivant :

N°	Désignation	Coût d'achat ou de Fabrication (1)	Transport Local (2)	Coût de la pose (3)	Frais de livraison (4)	Services connexes (5)	Marges (6)	Prix unitaire en chiffres HTVA (7)= 1+2+3+4 +5+6

**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTRE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTRE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N°9: MODELE DE MARCHÉ**



**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTÈRE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS****REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

LETTRE COMMANDE N° \_\_\_\_\_/LC/MINTOUL/CIPM/2026

Passée après Avis d'Appel d'Offres National Ouvert pour l'équipement des blocs  
pédagogiques et du bloc d'application du Centre DE FORMATION  
PROFESSIONNELLE DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS  
DE BERTOUA

**TITULAIRE DU MARCHE:****OBJET DU MARCHE:**

Equipement des blocs pédagogiques ainsi que du  
bloc d'application du Centre de Formation  
Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme  
et Loisirs de Bertoua

**LIEU DE LIVRAISON :**

Centre de Formation Professionnelle de Référence  
en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Be

**MONTANT DU MARCHE:**

MONTANT TOTAL HTVA	
TVA : 19.25 %	
MONTANT TOTAL T.T.C.	
IR : 2,2% ou 5.5%	
NET A PERCEVOIR	

**DELAI D'EXECUTION:**

Quatre (04) mois

**FINANCEMENT :**

BIP MINTOUL/ EXERCICE 2026

APPROUVEE LE .....

SIGNEE LE .....

NOTIFIEE LE .....

ENREGISTREE LE.....

Entre

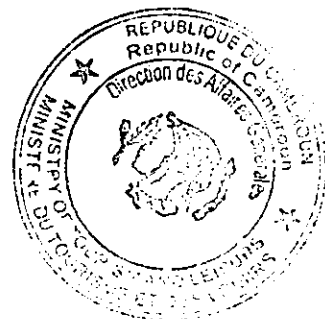
Le **Gouvernement de la République du Cameroun**, représenté par le **Ministre du Tourisme et des Loisirs**, ci-après dénommé :

« **L'AUTORITE CONTRACTANTE** » d'une part

et----- représenté par son **Directeur Général** ci-après désigné :

« **LE FOURNISEUR** », d'autre part.

Il est convenu et arrêté ce qui suit :



# Sommaire

**Titre I : Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)**

**Titre II : Cahier de Spécification Technique (CST)**

**Titre III : Bordereau des prix unitaires**

**Titre IV : Détail estimatif et descriptif**

Page ----- et dernière de la Lettre Commande N°-----passée après Appel d'Offres  
National Ouvert avec la société -----

**MONTANT :**

MONTANT TOTAL HTVA	
TVA : 19.25 %	
MONTANT TOTAL T.T.C.	
IR : 2,2% ou 5.5%	
NET A PERCEVOIR	

**DELAI :** Quatre (04) mois

Lu et accepté par Le Fournisseur

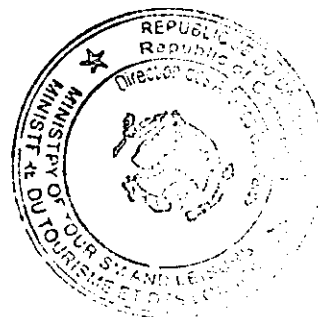
Yaoundé le .....

Signé par le **Ministre du Tourisme et des Loisirs**  
(Autorité Contractante)

Yaoundé le .....

Enregistrement

Yaoundé le .....



**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N° 10: MODELES DE DOCUMENTS A  
UTILISER PAR LES SOUMISSIONNAIRES**

**ANNEXE N°1 : MODELE DE LETTRE D'INTENTION A SOUMISSIONNER (à timbrer)**

Je soussigné (nom et prénom du signataire) (1) .....  
agissant en qualité de ..... (qualité du signataire vis-à vis de l'entreprise) de  
l'entreprise ..... dont le siège social est à ..... inscrite au registre  
de commerce de ..... sous le n°.....

Après avoir pris connaissance de toutes les pièces du Dossier D'appel D'offres National Ouvert  
N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026, pour l'équipement des blocs pédagogiques et du  
bloc d'application du Centre DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE REFERENCE EN HOTELLERIE,  
TOURISME ET LOISIRS DE BERTOUA.

- Déclare par la présente, l'intention de soumission à cet Appel d'Offres;
- M'engage en outre à maintenir mon offre dans le délai de 90 jours à compter de la date limite de remise de l'offre.

Fait à ....., le .....

Signature de .....

En qualité de .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



**ANNEXE N°2 : MODELE DE LETTRE DE SOUMISSION DE LA PROPOSITION  
TECHNIQUE (à timbrer)**

Lieu et date

A Monsieur le Ministre du Tourisme et des Loisirs

Nous, soussignés, avons l'honneur de vous proposer nos services, au titre de cocontractant, pour ..... conformément à votre Dossier d'Appel d'Offres en date du ..... et à notre proposition. Nous vous soumettons par les présentes notre Proposition Technique.

Si les négociations ont lieu pendant la période de validité de la proposition, c'est-à-dire avant la notification nous nous engageons à négocier sur la base du personnel proposé ici. Notre proposition a pour nous force obligatoire, sous réserve des modifications résultant de la négociation du contrat.

Nous savons que vous n'êtes tenu d'accepter aucune des propositions reçues.

Par ailleurs, nous déclarons sur l'honneur n'avoir abandonné aucun marché qui nous a été confié par l'Etat au cours de ces trois (03) dernières années et ne figurons pas sur la liste des entreprises défailtantes annuellement établie par le Ministère des Marchés Publics.

Veillez agréer, Monsieur le Ministre, l'assurance de notre considération distinguée.

Signature du représentant habilité et adresse

**ANNEXE N°3 : MODELE DE LETTRE SOUMISSION (à timbrer)**

Je soussigné (nom et prénom du signataire) (1) -----  
agissant en qualité de ----- (qualité du signataire vis-à vis de l'entreprise)  
de l'entreprise ----- nationalité -----

Après avoir pris connaissance de toutes les pièces figurant ou mentionnées au dossier d'Appel d'Offres y compris les additifs, N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026 pour l'équipement des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE BERTOUA,

Me soumet et m'engage à exécuter les prestations conformément au dossier d'Appel d'Offres, moyennant les prix que j'ai établi moi-même sur la base des bordereaux de prix et quantités, lesquels prix font ressortir le montant de l'offre à \_\_\_\_\_ [en chiffres et en lettres] francs CFA Hors TVA, et à \_\_\_\_\_ francs CFA Toutes Taxes Comprises. [en chiffres et en lettres]

- M'engage à exécuter les travaux dans un délai de ..... Mois ;
- M'engage en outre à maintenir mon offre dans le délai 90 jours à compter de la date limite de remise des offres ;
- Adhère entièrement à la charte d'intégrité et à la déclaration d'engagement environnemental et social jointes au présent DAO.

Les rabais offerts et les modalités d'application desdits rabais sont les suivants :

.....  
.....

L'Administration se libérera des sommes dues par elle au titre du présent Marché en faisant donner crédit au compte n° ..... ouvert au nom de .....

Auprès de la banque ..... Agence de .....

Avant signature du Marché, la présente soumission acceptée par vous vaudra engagement entre nous.

Fait à -----, le -----

Signature de .....

En qualité de .....

Dûment autorisé à signer les soumissions pour et au nom de.....



## ANNEXE N°4 : MODELE DE CAUTION DE SOUMISSION

Organisme financier : \_\_\_\_\_

Référence de la Caution : N° \_\_\_\_\_

Adressée à [indiquer le Maître d'Ouvrage et son adresse] Cameroun, ci-dessous désigné « le Maître d'Ouvrage »

Attendu que le prestataire \_\_\_\_\_, ci-dessous désigné « le soumissionnaire », a soumis son offre en date du \_\_\_\_\_ pour le dossier d'Appel d'Offres N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026 pour l'équipement des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE BERTOUA, ci-dessous désignée «l'offre », et pour laquelle il doit joindre un cautionnement provisoire équivalant à [indiquer le montant] francs CFA,

Nous \_\_\_\_\_ [nom et adresse de la banque], représentée par \_\_\_\_\_ [noms des signataires], ci-dessous désignée «la banque », déclarons garantir le paiement au Maître d'Ouvrage ou de la somme maximale de [indiquer le montant] Francs CFA, que la banque s'engage à régler intégralement au Maître d'Ouvrage, s'obligeant elle-même, ses successeurs et assignataires.

Les conditions de cette obligation sont les suivantes :

Si le soumissionnaire retire son offre pendant la période de validité prévue dans le dossier d'Appel d'Offres ;

Ou

Si le soumissionnaire, s'étant vu notifié l'attribution du marché par le Maître d'Ouvrage pendant la période de validité :

- omet ou refuse de souscrire le marché, alors qu'il est requis de le faire ;
- omet ou refuse de fournir le cautionnement définitif du marché comme prévu dans ledit marché.

Nous nous engageons à payer au Maître d'Ouvrage un montant allant jusqu'au maximum de la somme stipulée ci-dessus, dès réception de sa première demande écrite, sans que le Maître d'Ouvrage soit tenu de justifier sa demande, étant entendu toutefois que dans sa demande le Maître d'Ouvrage notera que le montant qu'il réclame lui est dû parce que l'une ou l'autre des conditions ci-dessus, ou toutes les deux, sont remplies, et qu'il spécifiera quelle(s) condition(s) a(ont) joué.

La présente caution entre en vigueur dès la date limite fixée par le Maître d'Ouvrage pour la remise des offres. Elle demeurera valable jusqu'au trentième jour inclus suivant la fin du délai de validité des offres. Toute demande du Maître d'Ouvrage tendant à la faire jouer devra parvenir à la banque, par lettre recommandée avec accusé de réception, avant la fin de cette période de validité.

Le présent cautionnement est soumis pour son interprétation et son exécution au droit camerounais. Les tribunaux du Cameroun seront seuls compétents pour statuer sur tout ce qui concerne le présent engagement et ses suites.

Signé et authentifié par la banque

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_.

[Signature de la banque]

**[NB : ce cautionnement doit être timbré et acquitté à la main par la banque]**

## ANNEXE N°5 : MODELE DE CAUTIONNEMENT DEFINITIF

Organisme financier : \_\_\_\_\_

Référence de la Caution : N° \_\_\_\_\_

Adressée à [indiquer le Maître d'Ouvrage et son adresse] Cameroun, ci-dessous désigné « le Maître d'Ouvrage »

Attendu que \_\_\_\_\_ [nom et adresse du fournisseur ou du prestataire], ci-dessous désigné « le prestataire », s'est engagé, en exécution du marché désigné « le marché », à réaliser les prestations pour l'équipement des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE BERTOUA.

Attendu qu'il est stipulé dans le marché que le Fournisseur remettra au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué un cautionnement définitif, d'un montant égal à 2 % du montant de la tranche du marché correspondant, comme garantie de l'exécution de ses obligations de bonne fin conformément aux conditions du marché,

Attendu que nous avons convenu de donner au prestataire ce cautionnement,

Nous, \_\_\_\_\_ [nom et adresse de banque], représentée par \_\_\_\_\_ [noms des signataires],

ci-dessous désignée « l'organisme financier », nous engageons à payer au Maître d'Ouvrage ou au Maître d'Ouvrage Délégué, dans un délai maximum de huit (08) semaines, sur simple demande écrite de celui-ci déclarant que le Fournisseur ou le prestataire n'a pas satisfait à ses engagements contractuels au titre du marché, sans pouvoir différer le paiement ni soulever de contestation pour quelque motif que ce soit, toute somme jusqu'à concurrence de la somme de \_\_\_\_\_ [en chiffres et en lettres].

Nous convenons qu'aucun changement ou additif ou aucune autre modification au marché ne nous libérera d'une obligation quelconque nous incombant en vertu du présent cautionnement définitif et nous dérogeons par la présente à la notification de toute modification, additif ou changement.

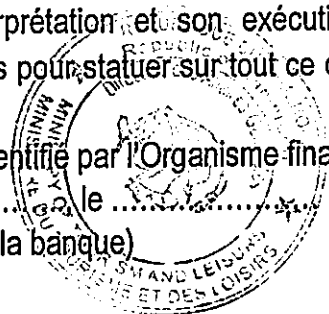
Le présent cautionnement définitif prend effet à compter de sa signature et dès notification du marché. La caution sera libérée dans un délai (indiquer le délai) à compter de la date de réception provisoire des prestations.

Après le délai susvisé, la caution devient sans objet et doit nous être automatiquement retournée sans aucune forme de procédure.

Toute demande de paiement formulée par le Maître d'Ouvrage au titre de la présente garantie doit être faite par lettre recommandée avec accusé de réception, parvenue à la banque pendant la période de validité du présent engagement.

Le présent cautionnement définitif est soumis pour son interprétation et son exécution au droit camerounais. Les tribunaux camerounais seront seuls compétents pour statuer sur tout ce qui concerne le présent engagement et ses suites.

Signé et authentifié par l'Organisme financier  
à ..... le .....  
(signature de la banque)



**ANNEXE N°6 : MODELE DE CAUTIONNEMENT DE BONNE EXECUTION EN  
REMPLACEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE**

Organisme financier : \_\_\_\_\_

Référence de la Caution : N° \_\_\_\_\_

Adressée à [indiquer le Maître d'Ouvrage]

[Adresse du Maître d'Ouvrage]

Ci-dessous désigné « le Maître d'Ouvrage»

Attendu que \_\_\_\_\_ [nom et adresse du fournisseur ou du prestataire], ci-dessous désigné « le Fournisseur», s'est engagé, en exécution du marché, d'exécuter les prestations pour l'équipement des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE BERTOUA,

Attendu qu'il est stipulé dans le marché que la retenue de garantie fixée à 5% du montant TTC du marché peut être remplacée par une caution solidaire,

Attendu que nous avons convenu de donner au Fournisseur ce cautionnement,

Nous, \_\_\_\_\_ [adresse organisme financier], représentée par \_\_\_\_\_ [noms des signataires], et ci-dessous désignée « organisme financier »,

Dès lors, nous affirmons par les présentes que nous nous portons garants et responsables à l'égard du Maître d'Ouvrage, au nom du Fournisseur ou du prestataire, pour un montant maximum de \_\_\_\_\_ [en chiffres et en lettres], correspondant à 5% du montant du marché,

Et nous nous engageons à payer au Maître d'Ouvrage, dans un délai maximum de huit (08) semaines, sur simple demande écrite de celui-ci déclarant que le Fournisseur n'a pas satisfait à ses engagements contractuels ou qu'il se trouve débiteur du Maître d'Ouvrage au titre du marché modifié le cas échéant par ses avenants, sans pouvoir différer le paiement ni soulever de contestation pour quelque motif que ce soit, toute (s) somme (s) dans les limites du montant égal à 5 du montant cumulé des prestations figurant dans le décompte définitif, sans que le Maître d'Ouvrage ait à prouver ou à donner les raisons ni le motif de sa demande du montant de la somme indiquée ci-dessus.

Nous convenons qu'aucun changement ou additif ou aucune autre modification au marché ne nous libérera d'une obligation quelconque nous incombant en vertu de la présente garantie et nous dérogeons par la présente à la notification de toute modification, additif ou changement.

La présente garantie entre en vigueur dès sa signature. Elle sera libérée dans un délai de trente (30) jours à compter de la date de réception définitive des prestations, et sur mainlevée délivrée par le Maître d'Ouvrage.

Toute demande de paiement formulée par le Maître d'Ouvrage au titre de la présente garantie devra être faite par lettre recommandée avec accusé de réception, parvenue à la banque pendant la période de validité du présent engagement.

La présente caution est soumise pour son interprétation et son exécution au droit camerounais. Les tribunaux camerounais seront seuls compétents pour statuer sur tout ce qui concerne le présent engagement et ses suites.

Signé et authentifié par l'organisme financier

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

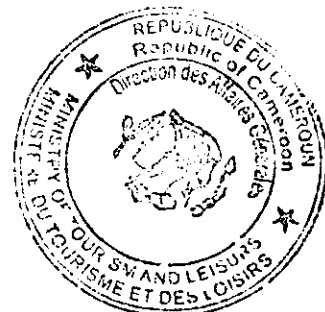
[Signature de l'Organisme financier]

## ANNEXE N°7 : REFERENCES DU PRESTATAIRE

Services rendus pendant les 5 dernières années qui illustrent le mieux les qualifications du prestataire  
À l'aide du formulaire ci-dessous, indiquez les renseignements demandés pour chaque prestation pertinente que votre société/organisme a obtenue par contrat, soit en tant que seule société, soit comme l'un des principaux partenaires d'un groupement.

Nom de la Mission :	Pays :
Lieu :	Personnel spécialisé fourni par votre société/organisme (profils), le cas échéant :
Nom du Client:	Nombre d'employés ayant participé à la Mission :
Adresse :	Nombre de mois de travail ; durée de la Mission : Délai :
Date de démarrage (mois/année): Date d'achèvement (mois/année) :	Valeur (Montant) approximative des services (en francs CFA TTC) :
Nom des prestataires associés/partenaires éventuels :	Nombre de mois de travail de spécialistes fournis par les prestataires associés, le cas échéant :
Nom et fonctions des responsables (Directeur/Coordinateur du projet, Responsable de l'équipe) :	
Descriptif du projet :	
Description des services effectivement rendus par votre personnel:	

Nom du prestataire :



**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTÈRE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTÈRE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N° 11 : CHARTE D'INTEGRITE**

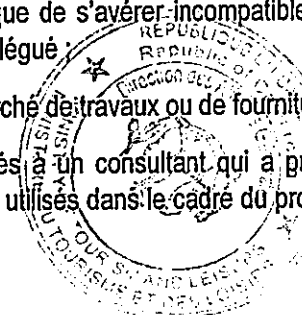
**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026 pour l'équipement des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre de Formation Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua**

**LE « SOUMISSIONNAIRE »**

**A**

**MONSIEUR LE « MAITRE D'OUVRAGE »**

1. Nous reconnaissons et attestons que nous ne sommes pas, et qu'aucun des membres de notre groupement et de nos sous-traitants n'est, dans l'un des cas suivants :
  - 1.1) être en état ou avoir fait l'objet d'une procédure de faillite, de liquidation judiciaire, de cessation d'activité ou être dans toute situation analogue résultat d'une procédure de même nature ;
  - 1.2) avoir fait l'objet d'une condamnation prononcée depuis moins de cinq ans par un jugement ayant force de chose jugée pour délit commis dans le cadre de la passation ou de l'exécution d'un marché;
  - 1.3) avoir commis au cours des cinq dernières années une faute grave à l'occasion de la passation ou de l'exécution d'un marché ;
  - 1.4) n'avoir pas rempli nos obligations relatives au paiement des cotisations de sécurité sociale ou nos obligations relatives au paiement des impôts selon les dispositions légales ;
  - 1.5) figurer sur les listes de sanctions financières adoptées par les Nations Unies et tout autre Partenaire Technique et Financier dans le cadre de la passation ou de l'exécution d'un marché ;
  - 1.6) s'être rendu coupable de fausses déclarations en fournissant les renseignements exigés dans le cadre du processus de passation du Marché.
2. Nous attestons que nous ne sommes pas, et qu'aucun des membres de notre groupement et de nos sous-traitants n'est, dans l'une des situations de conflit d'intérêt suivantes :
  - 2.1) actionnaire contrôlant le Maître d'Ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué ou filiale contrôlées par le Maître d'Ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué, à moins que le conflit en découlant ait été porté à la connaissance de l'Autorité chargé des marchés publics et résolu sa satisfaction ;
  - 2.2) avoir des relations d'affaires ou familiales avec un membre de services du Maître d'Ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué impliqué dans le processus de sélection ou le contrôle du marché en résultant, à moins que le conflit en découlant ait été porté à la connaissance de l'Autorité chargé des marchés publics et résolu à sa satisfaction ;
  - 2.3) contrôler ou être contrôlé par un autre soumissionnaire, être placé sous le contrôle de la même entreprise qu'un autre soumissionnaire, recevoir d'un autre soumissionnaire ou attribuer à un autre soumissionnaire directement ou indirectement des subventions, avoir le même représentant légal qu'un autre soumissionnaire, entretenir directement ou indirectement des contacts avec un autre soumissionnaire nous permettant d'avoir et de donner accès aux informations contenues dans nos offres respectives, de les influencer, ou d'influencer les décisions du Maître d'Ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué ;
  - 2.4) être engagé pour une mission de conseil qui, par sa nature, risque de s'avérer incompatible avec nos missions pour le compte du Maître d'Ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué ;
  - 2.5) dans le cas d'une procédure ayant pour objet la passation d'un marché de travaux ou de fournitures :
    - i) avoir préparé nous-mêmes ou avoir été associés à un consultant qui a préparé des spécifications, plan, calculs et autres documents utilisés dans le cadre du processus de mise en concurrence considérée ;



ii) être nous-mêmes ou l'une des firmes auxquelles nous sommes affiliées, recrutés, ou devant l'être, par le Maître d'Ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué pour effectuer la supervision où le contrôle des prestations dans le cadre du Marché.

3. Si nous sommes un établissement public ou une entreprise publique, nous attestons que nous jouissons d'une autonomie juridique et financière et que nous sommes gérés selon les règles du droit commercial.
4. Nous nous engageons à communiquer sans délai au Maître d'Ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué, qui en informera l'Autorité chargée des Marchés Publics, tout changement de situation au regard des points 1 à 3 qui précèdent.
5. Dans le cadre de la passation et de l'exécution de la lettre commande :
  - 5.1) Nous n'avons pas commis et nous ne commettrons pas de manœuvres déloyales (actions ou omission) destinée à tromper délibérément autrui, à lui dissimuler intentionnellement des éléments, à surprendre ou vicier son consentement ou à lui faire contourner des obligations légales ou réglementaires et/ou violer ses règles internes afin d'obtenir un bénéfice illégitime.
  - 5.2) Nous n'avons pas commis et nous ne commettrons pas de manœuvres déloyales (actions ou omission) contraires à nos obligations légales ou réglementaires et/ou violer ses règles internes afin d'obtenir un bénéfice illégitime.
  - 5.3) Nous n'avons pas promis, offert ou accordé et nous ne promettrons, offrirons ou accorderons pas directement ou indirectement, à (i) toute personne détenant un mandat législatif, exécutif, administratif ou judiciaire au sein de l'Etat, qu'elle ait été nommée ou élue, à titre permanent ou non, qu'elle soit rémunérée ou non et quel que soit son niveau hiérarchique, (ii) toute autre personne qui exerce une fonction publique, y compris pour un organisme public ou une entreprise publique, ou qui fournit un service public, ou (iii) toute autre personne définie comme agent public dans l'Etat, un avantage indu de toute nature, pour lui-même ou pour une autre personne ou entité, afin qu'il accomplisse ou s'abstienne d'accomplir un acte dans l'exercice de ses fonctions officielles.
  - 5.4) Nous n'avons pas promis, offert ou accordé et nous ne promettrons, offrirons ou accorderons pas directement ou indirectement, à toute personne qui dirige une entité du secteur privé ou travaille pour une telle entité, en quelque qualité que ce soit, un avantage indu de toute nature, pour elle-même ou pour une autre personne ou entité, afin qu'elle accomplisse ou s'abstienne d'accomplir un acte de violation de ses obligations légales contractuelles ou professionnelles.
  - 5.5) Nous n'avons pas promis, offert ou accordé et nous ne promettrons pas d'acte susceptible d'influencer le processus de passation du Marché au détriment du Maître d'Ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué et notamment, aucune pratique anticoncurrentielle ayant pour objet ou pour effet d'empêcher, de restreindre ou de fausser le jeu de la concurrence, notamment en tendant à limiter l'accès au Marché ou de libre exercice de la concurrence par d'autres entreprises .
6. Nous-mêmes, les membres de notre groupement et nos sous-traitants autorisons, le Maître d'ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué à examiner les documents et pièces comptables relatifs à la passation et l'exécution du Marché et à les soumettre pour vérification aux auditeurs désignés par l'ARMP.

Nom \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

Dûment habilité à signer la citation pour et au nom de : \_\_\_\_\_

En date du \_\_\_\_\_

**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N° 12 : ENGAGEMENT SOCIAL ET  
ENVIRONNEMENTAL**



**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026 pour  
l'équipement des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre de Formation  
Professionnelle de Référence en Hôtellerie, Tourisme et Loisirs de Bertoua**

Le « SOUMISSIONNAIRE »

A

MONSIEUR LE « Maître d'Ouvrage »

Dans le cadre de la passation et de l'exécution De la lettre commande :

- 1) Nous nous engageons à respecter et à faire respecter par les membres de notre groupement, l'ensemble de nos sous-traitants les normes sociales applicables au Cameroun y compris les conventions internationales ratifiées, notamment (i) le respect du salaire minimum prévu par le code du travail et diverses conventions collectives (ii) l'interdiction d'employer les enfants âgés de moins de 14 ans (iii) du respect de la nature des prestations respectivement interdits aux femmes et aux femmes enceintes (iv) le repos hebdomadaire obligatoire (v) le droit de jouissance des congés (vi) le respect des conditions du travail de nuit (vii) les conditions d'hygiène et de sécurité sur le lieu du travail (viii) le port obligatoire des équipements de protections individuelles.
- 2) En outre, nous nous engageons à mettre en œuvre les mesures d'atténuation des risques environnementaux, dans la notice d'impact environnemental fournie le cas échéant par le Maître d'Ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué. En tout état de cause, nous nous engageons à respecter et à faire respecter par les membres de notre groupement, l'ensemble de nos sous-traitants chaque fois que cela est possible, les directives recommandant l'utilisation des appareils ayant un faible impact sur l'environnement.
- 3) Nous-mêmes, les membres de notre groupement et nos sous-traitants autorisons, le Maître d'ouvrage/Maître d'Ouvrage Délégué, les Commissions des marchés à examiner les documents et pièces comptables relatifs à la passation et l'exécution du Marché et à les soumettre pour vérification par l'ARMP ou par tout autre corps de contrôle de l'Etat.
- 4) Faute pour nous, un des membres de notre groupement et de nos sous-traitants, de nous conformer aux règles régissant la présente charte, nous reconnaissons que nous nous exposons aux sanctions prévues par les lois et règlement en vigueur.

Nom : \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_

Dûment habilité à signer la cotation pour et au nom de : \_\_\_\_\_

En date du \_\_\_\_\_

**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTRE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTRE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

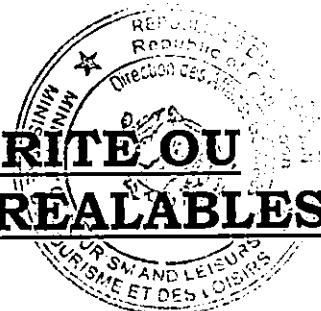
**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N° 13 : VISA DE MATURITE OU  
JUSTIFICATIFS DES ETUDES PREALABLES**



1. Joindre l'étude préalable :

2. Indiquer :

2.1. La date : Etude préalable réalisée et actualisée en MARS 2026;

2.2. Le nom du maître d'oeuvre public ou privé l'ayant réalisé : Etude réalisée par la Direction des Entreprises Touristiques du Ministère du Tourisme et des Loisirs ;

2.3. Les références du marché, si maîtrise d'oeuvre privée l'ayant réalisé : Sans Objet ;

2.4. Description des études : la note de description est jointe au présent dossier d'Appel d'Offres (Pièce n°5).

**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N°14 : LISTE DES ETABLISSEMENTS  
BANCAIRES ET ORGANISMES FINANCIERS  
AUTORISES A EMETTRE DES CAUTIONS DANS LE  
CADRE DES MARCHES PUBLICS**



**La liste des banques et des compagnies d'assurance agréées et habilitées à émettre des cautions dans le cadre des Marchés Publics, se présente comme suit :**

**I. Etablissements bancaires :**

1. Access Bank Cameroon, B.P: 6000 Yaoundé;
2. Afriland First Bank (AFB), B.P: 11 834 Yaoundé;
3. BANGE BANK, B.P : 34692 Yaoundé – Cameroun ;
4. Banque Atlantique Cameroun (BACM) , B.P: 2933 Douala;
5. Banque Camerounaise des Petites et Moyennes Entreprises (BC-PME), BP : 12 962 Yaoundé ;
6. Banque Gabonaise pour le Financement International (BGFIBank), BP : 600 Douala ;
7. Banque Internationale du Cameroun pour l'Epargne et le Crédit (BICEC), BP : 1925 Douala ;
8. CitiBank Cameroun (CITIGROUP), B.P: 4571 Douala;
9. Commercial Bank of Cameroon (CBC), B.P: 4 004 Douala;
10. Crédit Communautaire d'Afrique Bank (CCA-Bank), B.P: 30388 Yaoundé ;
11. Ecobank Cameroun (ECOBANK), B.P: 582 Douala;
12. La Regionale Bank, B.P: 30145 Yaoundé-Cameroun.
13. National Financial Credit Bank (NFC-BANK), B.P: 6578 Yaoundé;
14. Société Commerciale de Banques Cameroun (SCB-Cameroun), B.P : 300 Douala ;
15. Société Générale Cameroun (SGC), B.P : 4 024 Douala ;
16. Standard Chartered Bank Cameroon (SCBC), B.P: 1784 , B.P: 1784 Douala;
17. Union Bank of Cameroun (UBC), B.P: 15 569 Douala;
18. Union Bank for Africa (U.B.A), B.P: 2 088 Douala;

**II. Compagnies d'assurance :**

1. Activa Assurances S.A., B.P: 12 970 Douala ;
2. AREA Assurances S.A., B.P: 20055 Yaoundé;
3. Atlantique Assurances S.A., B.P: 2933 Douala;
4. Chanas Assurances S.A., B.P: 109 Douala ;
5. CPA S.A., B.P : 54 Douala ;
6. Nsia Assurances S.A., B.P : 2759 Douala ;
7. PROASSUR Insurances, B.P: 5963 Douala;
8. Prudential Beneficial General Insurance, B.P: 2528 Douala;
9. Royal Onyx Insurance, B.P: 12230 Douala.
10. SAAR SA, B.P : 1 011 Douala ;
11. SANLAM Assurance Cameroun, B.P : 12125 Douala ;
12. Zenithe Insurance S.A., B.P: 1540 Douala;

**REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS**

**REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE**

**MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS**

**C.I.P.M**

**COMMISSION INTERNE DE  
PASSATION DES MARCHES**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

**N°015/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVRIL 2026  
POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

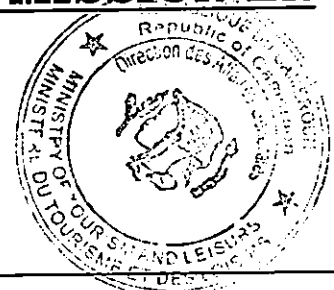
**FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026**

**IMPUTATION : 60 23 261 0 33000003 0473 524411**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**AVRIL 2026**

**PIECE N° 15 : PROCEDURE DE SOUMISSION EN  
LIGNE**





---

## LA PROCEDURE DE SOUMISSION EN LIGNE

---

Pour soumissionner en ligne, le prestataire doit suivre les quatre étapes ci-après :

### Étape 1 : Enregistrement de l'Entreprise dans la plateforme COLEPS

- Se connecter à COLEPS à partir de l'adresse <https://www.marchespublics.cm> ou <https://www.publicscontratcs.cm> ;
- Aller dans l'onglet « *Enregistrement des soumissionnaires* » et renseigner minutieusement le formulaire de demande ;
- Imprimer le formulaire de demande renseigné et généré par le système ;
- Faire signer le formulaire de demande par le Chef de Structure et y apposer le cachet de l'entreprise ;
- Déposer le formulaire dûment renseigné et formalisé au MINMAP accompagné des pièces suivantes :
  - i) Photocopie d'une Attestation de Non Faillite (datant de moins de 3 mois) ;
  - ii) Photocopie du Registre de Commerce ;
  - iii) Photocopie de la Domiciliation Bancaire ;
  - iv) Photocopie de l'Attestation de Conformité Fiscale (datant de moins de 3 mois).

### Étape 2 : Acquisition du Certificat Électronique

- Retirer le formulaire de Demande de Certificat disponible au MINMAP ou le télécharger sur le site de l'ANTIC à l'adresse <http://www.camgovca.cm> dans la rubrique « *Demande de Certificats (Entreprise)* » ;
- Remplir le formulaire et le déposer au MINMAP accompagné des pièces suivantes :
  - i) Reçu de paiement des frais d'acquisition de Certificat Électronique d'un montant de 100.000 FCFA à verser dans le compte de l'ANTIC auprès de SCB Cameroun sous le numéro 10002 00031 12493593150 94;
  - ii) Une Photocopie de la CNI du demandeur du certificat.
- S'enrôler auprès de l'opérateur MINMAP et récupérer le récépissé de demande de Certificat ;
- Se connecter à l'adresse <http://www.camgovca.cm/fr/operations-certificats.html> et télécharger dans un support amovible (vierge) le Certificat Électronique à partir des informations (Numéro de référence et Code d'autorisation) contenues dans le récépissé  
(Bien conserver le mot de passe pour les connexions à COLEPS).

### Étape 3 : Enregistrement du Certificat Électronique dans COLEPS

- Se connecter à COLEPS à partir de l'adresse <https://www.marchespublics.cm> ou

<https://www.publicscontratcs.cm> ;

- Aller dans l'onglet « *Enregistrement des soumissionnaires* », puis la rubrique « *Enregistrement nouveau / Certificat supplémentaire* » ; identifier l'entreprise à partir du numéro de Registre de Commerce, puis ajouter le Certificat après avoir minutieusement renseigné le formulaire.

#### **Assistance technique**

Pour obtenir une assistance technique, en cas de survenance d'un problème lié à l'utilisation de la plateforme bien vouloir appeler aux numéros (+237) 222 238 155 / 222 237 084/677 006 110 ou écrire à l'adresse email [dsi@minmap.cm](mailto:dsi@minmap.cm).

