

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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 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..... | 119 |
| PIECE N°7 : DETAIL DESCRIPTIF, QUANTITATIF ET ESTIMATIF | 137 |
| PIECE N°8 : CADRE DU SOUS-DETAIL DES PRIX UNITAIRES..... | 142 |
| PIECE N°9: MODELE DE MARCHE | 144 |
| PIECE N°10: MODELES DE DOCUMENTS A UTILISER PAR LES SOUMISSIONNAIRES... | 149 |
| PIECE N°11 : CHARTE D'INTEGRITE..... | 157 |
| PIECE N°12 : ENGAGEMENT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL..... | 160 |
| PIECE N°13 : VISA DE MATURITE OU JUSTIFICATIFS DES ETUDES PREALABLES..... | 162 |
| PIECE N°14 : LISTE DES ETABLISSEMENTS BANCAIRES ET ORGANISMES FINANCIERS AUTORISES A EMETTRE DES CAUTIONS DANS LE CADRE DES MARCHES PUBLICS .. | 164 |
| PIECE N°15 : PROCEDURE DE SOUMISSION EN LIGNE | 166 |

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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 2026

PIECE N°1 : AVIS D'APPEL D'OFFRES





REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie

**MINISTRE DU TOURISME ET
DES LOISIRS****REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

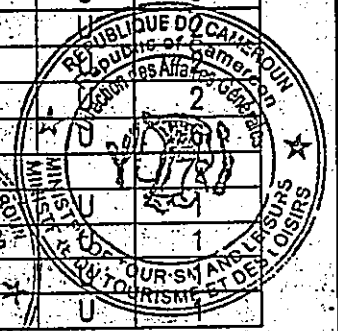
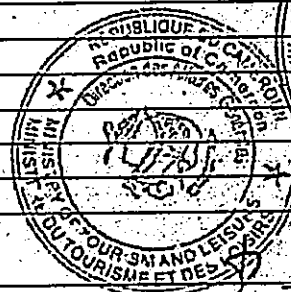
**MINISTRY OF TOURISM AND
LEISURE****AVIS D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**N° **076**...../AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU **06 MAI 2026****POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU CENTRE
D'ACCUEIL DE KRIBI****1- Objet**

Le Ministre du Tourisme et des Loisirs lance, pour le compte de son département ministériel, un Appel d'Offres National Ouvert pour l'équipement du restaurant/cuisine réhabilité au Centre d'Accueil de Kribi 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 :

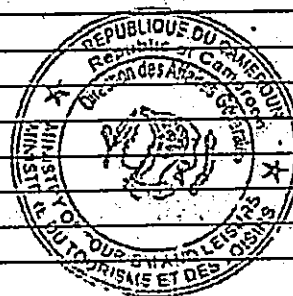
| N° | Description de l'article | Unité | Quantité |
|--|--|-------|----------|
| EQUIPEMENT DES BUREAUX | | | |
| 1 | Table de bureau droit | U | 8 |
| 2 | Table de bureau | U | 1 |
| 3 | Fauteuil ergonomique de dimension hauteur 95cm et largeur 70 cm | U | 8 |
| 4 | Fauteuil ergonomique de dimension hauteur 105cm et largeur 75 cm pour directeur | U | 1 |
| 5 | Chaise visiteur | U | 15 |
| 6 | Armoire de bureau | U | 4 |
| EQUIPEMENT RESEAU GAZ, BOUTEILLE ET GAZINIÈRE | | | |
| 7 | Bouteille de gaz butane 50Kg | U | 2 |
| 8 | Lyre flexible de raccordement gaz | U | 2 |
| 9 | inverseur automatique gaz butane 2,6kg/h | U | 1 |
| 10 | Barre de cuivre spécial gaz | ml | 25 |
| 11 | coup de point d'arrêt d'urgence gaz avec à clé | U | 1 |
| 12 | détendeur DSB | U | 3 |
| 13 | Vanne 1/4 tour | U | 4 |
| 14 | Raccord femelle M20x150, raccord malle M20x150, Raccord lyre et tout autre raccord | ens | 1 |
| 15 | Gazinière 6 foyer INOX professionnel avec four | U | 2 |
| EQUIPEMENT BUANDERIE | | | |
| 16 | panier tissé rond de 50l | U | 5 |
| 17 | Laveuse et essoreuse | U | 2 |
| 18 | Fer repassé à vapeur | U | 5 |
| 19 | Centrale à vapeur pour repassage | U | 1 |
| 20 | Armoire de repassage | U | 1 |
| 21 | Etagère en inox, | U | 1 |
| 22 | Grande bassine flexible en plastique de 40l minimum | U | 1 |
| CUISINE CHAUDE | | | |
| 23 | Armoire en inox à 4 battants | U | 1 |
| 24 | Congélateur de 400l y compris régulateur de tension | U | 1 |
| 25 | Réfrigérateur double porte 350l | U | 1 |
| 26 | Chambre froide négative | U | 1 |





| No | Description de l'article | Unité | Quantité |
|----------------------------|--|-------|----------|
| 27 | Table en inox | U | 2 |
| 28 | Friteuse | U | 1 |
| 29 | Balance de 150kg | U | 1 |
| 30 | Balance de 3kg | U | 1 |
| 31 | Mortier et pilon en bois | U | 2 |
| 32 | Pierre à écraser | U | 2 |
| 33 | Jeux des Planche à découper en bois (grande, moyenne et petite) | U | 4 |
| 34 | Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite) | U | 4 |
| 35 | Poubelle de 50l | U | 3 |
| 36 | Sceau en plastique 10l | U | 8 |
| 37 | Sceau en plastique 15l avec couvercle | U | 3 |
| 38 | Sceau en plastique 20l avec couvercle | U | 3 |
| 39 | Jeux de 5 marmites | U | 1 |
| 40 | Sautuse | U | 6 |
| 41 | Poêle en inox | U | 4 |
| 42 | Scie à os | U | 4 |
| 43 | Hachoir | U | 2 |
| 44 | Charot à assiettes | U | 1 |
| 45 | Etagère en bois | U | 3 |
| 46 | Bain-marie à potage | U | 4 |
| 47 | Bain-marie à sauce | U | 4 |
| 48 | Bassine à frire ou négresse | U | 5 |
| 49 | Braisière | U | 8 |
| 50 | Fourniture d'assortiment de plaque à poisson ovale à petits bords | U | 4 |
| 51 | Plaque à rôtir | U | 8 |
| 52 | Plat à sauter | U | 8 |
| 53 | Poêle à frire | U | 8 |
| 54 | Rondeau avec couvercle | U | 8 |
| 55 | Russe ou casserole | U | 8 |
| 56 | Saumonière ou poissonnière | U | 2 |
| 57 | Turbotière | U | 2 |
| COUTEAUX DE CUISINE | | | |
| 58 | Couteau d'office | U | 10 |
| 59 | Couteau à filets de sole | U | 10 |
| 60 | Couteau éminceur | U | 10 |
| 61 | Couteau tranche lard | U | 10 |
| 62 | Couteau à jambon | U | 10 |
| COUTEAUX DE BOUCHER | | | |
| 63 | Couteau de boucher | U | 4 |
| 64 | Couteau à désosser | U | 4 |
| 65 | Batte à côtelette | U | 4 |
| 66 | Ciseau à poisson | U | 4 |
| 67 | Couperet de boucher | U | 4 |
| 68 | Feuille à fendre | U | 4 |
| 69 | Fusil à affûter | U | 4 |
| 70 | Mandoline | U | 4 |
| 71 | Scie de boucher | U | 4 |
| LE PETIT OUTILLAGE | | | |
| 72 | Aiguille à piquer (PM) | U | 10 |
| 73 | Couteau à brider (PM) | U | 10 |
| 74 | Couteau économique | U | 10 |
| 75 | Couteau à cannelier | U | 10 |

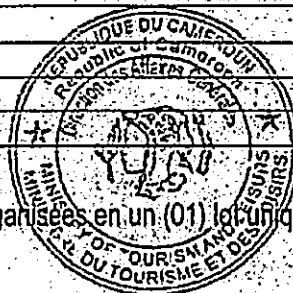
| N° | Description de l'article | Unité | Quantité |
|-----|---|-------|----------|
| 76 | Cuillère à légumes ou cuillère parisienne | U | 10 |
| 77 | Fourchette à rôtir ou fourchette du chef | U | 10 |
| 78 | Spatule en acier | U | 10 |
| 79 | Triangle à pâtisserie | U | 10 |
| 80 | Planches à découper en plastic épais | U | 10 |
| | USTENSIL DE DRESSAGE | | |
| 81 | Plateaux en inox | U | 6 |
| 82 | Plateaux en bois | U | 6 |
| 83 | Taupière | U | 6 |
| 84 | Marmite chauffante | U | 6 |
| 85 | Cloches couvre assiette | U | 6 |
| 86 | Saladier | U | 6 |
| 87 | Ramequins en verre | U | 6 |
| 88 | Ramequins en inox | U | 6 |
| 89 | Coupes à glaces et sorbets | U | 6 |
| 90 | Soupières en inox | U | 6 |
| | Pâtisserie | | |
| 91 | Batteur mélangeur | U | 4 |
| 92 | Table en inox avec étagère de 180x80x72mm | U | 1 |
| 93 | Sorbetière | U | 4 |
| 94 | Tour réfrigéré 80l | U | 1 |
| 95 | Four pâtissier moyen équipé | U | 1 |
| 96 | Balancé à pâtisserie | U | 4 |
| 97 | Mandoline | U | 4 |
| 98 | Pelle à farine et sucre (inox) | U | 3 |
| 99 | Pique à pate à denture fine et large (2x2 boîtes) | U | 3 |
| 100 | Coupe pate | U | 3 |
| 101 | Râteau à crêpe | U | 3 |
| 102 | Pelle à gâteau et pizzas | U | 3 |
| 103 | Diviseur de pate | U | 1 |
| 104 | Cornets en PVC | U | 3 |
| 105 | Moules à savarin | U | 3 |
| 106 | Moules à tarte | U | 3 |
| 107 | Saupoudreuse à sucre | U | 3 |
| 108 | Assortiment de cercles à tarte | U | 3 |
| 109 | Yaourtère | U | 3 |
| 110 | Autres moules de formes variées | U | 3 |
| 111 | Rouleau à pâtisserie en inox | U | 3 |
| 112 | Poché à douille+ douille | U | 3 |
| 113 | Assortiment d'emporte-pièce découpoirs en inox | U | 3 |
| 114 | Présentoir pour pièces montées | U | 3 |
| 115 | Assortiment d'araignée | U | 3 |
| 116 | Assortiment de bassine à blanc d'œuf (de taille variée) | U | 3 |
| 117 | Assortiment de chinois en inox | U | 3 |
| 118 | Assortiment d'écumoire | U | 3 |
| 119 | Fouet à sauce | U | 3 |
| 120 | Fouet à blancs | U | 3 |
| 121 | Assortiment de louches (grandes et petites) | U | 3 |
| 122 | Assortiment de panier à friture | U | 3 |
| 123 | Assortiment de spatules à réduire | U | 3 |
| 124 | Assortiment de spatule en bois + 2 pilons | U | 3 |
| 125 | Assortiment de lamis | U | 3 |



| N° | Description de l'article | Unité | Quantité |
|-----|--|-------|----------|
| | Bar - restaurant | | |
| 126 | Présentoir en bois dur | U | 1 |
| 127 | Table de 100x100 cm | U | 40 |
| 128 | Chaise en bois tapissé sur l'assise | U | 150 |
| 129 | Console | U | 1 |
| 130 | Guéridon | U | 2 |
| 131 | Doseurs de whisky | U | 8 |
| 132 | Shaker | U | 10 |
| 133 | sceau stand à vins ou champagne (restaurant) | U | 10 |
| 134 | Tabourets modernes au comptoir du bar | U | 5 |
| 135 | Réfrigérateurs 360l | U | 1 |
| 136 | Ordinateur complet | U | 1 |
| 137 | Platerie / Grande Assiette plate | U | 200 |
| 138 | Platerie / Assiette à entremets | U | 200 |
| 139 | Platerie / Grandes Assiettes creuse | U | 200 |
| 140 | Platerie / Bol | U | 100 |
| 141 | Platerie / Ramequin | U | 100 |
| 142 | Platerie / Coupe | U | 100 |
| 143 | Verrerie / Long drink | U | 100 |
| 144 | Verrerie / Verre à eau | U | 200 |
| 145 | Verrerie / Verre à vin rouge | U | 100 |
| 146 | Verrerie / Verre à vin blanc | U | 100 |
| 147 | Verrerie / Verre à champagne | U | 50 |
| 148 | Coutellerie / Couteau à entremets | U | 200 |
| 149 | Coutellerie / Fourchette à entremets | U | 200 |
| 150 | Coutellerie / Grand Couteau | U | 200 |
| 151 | Cuillère à entremets | U | 200 |
| 152 | Grande Fourchette | U | 200 |
| 153 | Fourchette à poisson | U | 80 |
| 154 | Cuillère à café | U | 120 |
| 155 | Cuillère à soupe | U | 200 |
| 156 | Assiette à pain | U | 60 |
| 157 | Ensemble tasse et sous-tasse | U | 100 |
| 158 | Nappe | U | 60 |
| 159 | Molleton | U | 60 |
| 160 | Napperon | U | 60 |
| 161 | Serviette de table | U | 200 |
| 162 | Armoire pour rangement | U | 2 |
| 163 | Saucière en porcelaine | U | 40 |
| 164 | Panier à pain | U | 40 |
| 165 | Saladier | U | 10 |
| 166 | Plateau en inox | U | 30 |
| 167 | plateau de service | U | 20 |
| 168 | Poivrier | U | 40 |
| 169 | Sucrier | U | 40 |
| 170 | Théière en inox | U | 20 |
| 171 | Salière | U | 40 |
| 172 | Sel de table | U | 150 |
| 173 | Juponnage | U | 50 |

3- Tranches/Allotissement

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



4- Coût prévisionnel

Le coût prévisionnel de l'opération à l'issue des études préalables est de quatre-vingt-dix millions (90 000 000) 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 d'Accueil de Kribi, Département de l'Océan, Région du Sud.

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 32000005 0473 524418.

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 huit cent mille (1 800 000) 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 autorisé 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

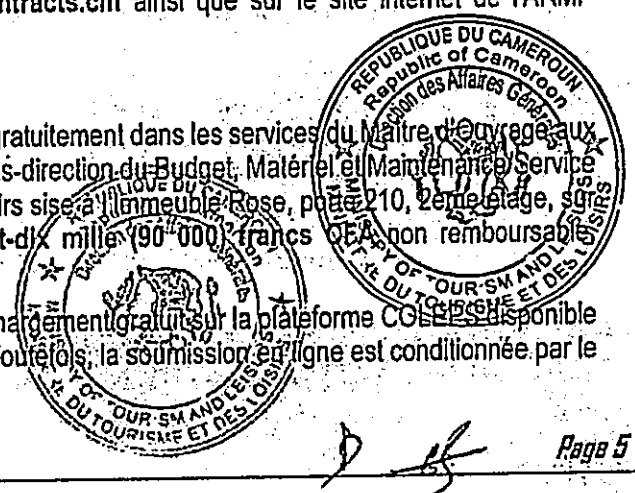
Le Dossier d'Appel d'Offres peut être consulté à la Direction des Affaires Générales/Sous-direction du Budget, Matériel et Maintenance/Service des Marchés Publics au Ministère du Tourisme et des Loisirs sise à l'Immeuble Rose, porte 210, 2^{ème} étage.

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.armp.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^{ème} étage, sur présentation de l'original d'une quittance de quatre-vingt-dix mille (90 000) 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 **10 JUI 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
IAONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 05 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI
« 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 **10 JUI 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 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 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 210, 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

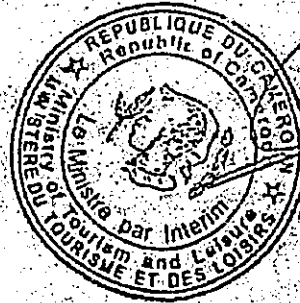
Pour toute dénonciation pour des pratiques, faits ou actes de corruption, bien vouloir appeler la CONAC au numéro 1517, l'Autorité chargée des Marchés Publics (MINMAP) (SMS ou appel) aux numéros : (+237) 673.20.57.25 et 699.37.07.48 ou le MOMOD au numéro 222.238.886.

Yaoundé, le 06 AVRIL 2026.

L'AUTORITE CONTRACTANTE

Ampliation:

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



Gabriel MBAIROBE

076

OPEN NATIONAL INVITATION TO TENDER

No. / ONIT/MINTOUL/CIPM/2026 OF 0.6... MAY 2026.....

FOR THE EQUIPMENT OF THE REHABILITATED RESTAURANT/KITCHEN AT THE KRIBI RECEPTION CENTRE

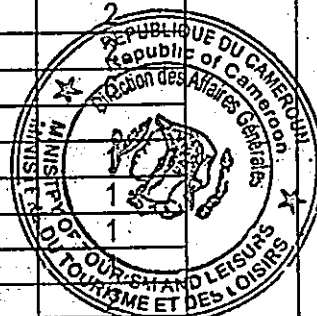
1- Subject

The Minister of Tourism and Leisure hereby launches, on behalf of his ministerial department, an Open National Invitation to Tender for the equipment of the rehabilitated restaurant/kitchen at the Kribi Reception Centre, financed by the Public Investment Budget for the 2026 financial year.

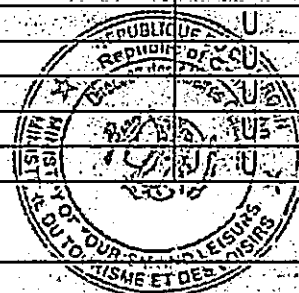
2- Content of the supply

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

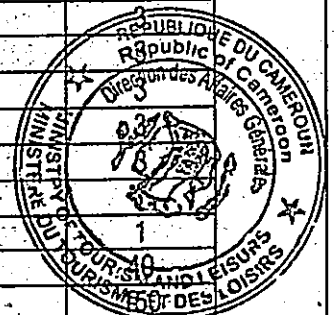
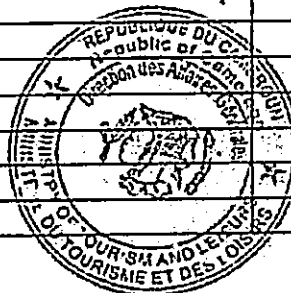
| No. | Item description | Unit | Quantity |
|--|---|------|----------|
| OFFICE EQUIPMENT | | | |
| 1 | Straight office desk | U | 8 |
| 2 | Office table | U | 1 |
| 3 | Ergonomic armchair measuring 95cm high and 70cm wide | U | 8 |
| 4 | Ergonomic executive chair, 105cm high and 75cm wide | U | 1 |
| 5 | Visitor chair | U | 15 |
| 6 | Office cabinet | U | 4 |
| GAS NETWORK EQUIPMENT, BOTTLES AND GAS STOVES | | | |
| 7 | 50kg butane gas cylinder | U | 2 |
| 8 | Flexible gas connection hose | U | 2 |
| 9 | Automatic butane gas changeover valve (2.6 kg/h) | U | 1 |
| 10 | Special copper gas bar | ml | 25 |
| 11 | Emergency gas shut-off valve with key | U | 1 |
| 12 | DSB regulator | U | 3 |
| 13 | 1/4 turn valve | U | 4 |
| 14 | M20x150 female fitting, M20x150 male fitting, hose connector and all other fittings | Set | 1 |
| 15 | Professional 6-burner stainless steel gas cooker with oven | U | 2 |
| LAUNDRY EQUIPMENT | | | |
| 16 | 50L round woven basket | U | 5 |
| 17 | Washer and spin dryer | U | 2 |
| 18 | Steam iron | U | 5 |
| 19 | Steam ironing station | U | 2 |
| 20 | board cabinet | U | 2 |
| 21 | Stainless steel shelving units | U | 1 |
| 22 | Large flexible plastic basin, minimum 40 liters | U | 1 |
| HOT CUISINE | | | |
| 23 | Stainless steel cabinet with 4 doors | U | 1 |
| 24 | 400L freezer including voltage regulator | U | 1 |
| 25 | 350L double- door refrigerator | U | 1 |
| 26 | Negative cold room (freezer room) | U | 1 |
| 27 | Stainless steel work tables | U | 1 |
| 28 | Deep fryer | U | 1 |
| 29 | 150 kg weighing scale | U | 1 |
| 30 | 3 kg precision scale | U | 1 |



| No. | Item description | Unit | Quantity |
|-----|---|------|----------|
| 31 | Wooden mortar and pistle | U | 2 |
| 32 | Grinding stones | U | 2 |
| 33 | Wooden Cutting Board Games (large, medium and small) | U | 4 |
| 34 | Plastic Cutting Board Games (large, medium and small) | U | 4 |
| 35 | 50L bin | U | 3 |
| 36 | Seal in 10L plastic | U | 8 |
| 37 | 15L plastic bucket with lid | U | 3 |
| 38 | 20L plastic bucket with lid | U | 3 |
| 39 | Set of 5 cooking pots | U | 1 |
| 40 | Sauté pan | U | 6 |
| 41 | Stove in Stainless steel | U | 4 |
| 42 | Bone saw | U | 4 |
| 43 | Meat choppers | U | 2 |
| 44 | Plate trolley | U | 1 |
| 45 | Wooden shelf | U | 3 |
| 46 | soup warmers | U | 4 |
| 47 | sauce warme | U | 4 |
| 48 | Deep fryer | U | 5 |
| 49 | Braiser | U | 8 |
| 50 | Assortment supply of oval fish plates with small rims | U | 4 |
| 51 | Roasting tray | U | 8 |
| 52 | fry dish | U | 8 |
| 53 | Frying pan | U | 8 |
| 54 | Rondeau with lid | U | 8 |
| 55 | Russian or saucepan | U | 8 |
| 56 | Salmon pot or fishmonger | U | 2 |
| 57 | Turbot poachers | U | 2 |
| | KITCHEN KNIVES | | |
| 58 | paring knife | U | 10 |
| 59 | Sole fillet knife | U | 10 |
| 60 | Knife slicer | U | 10 |
| 61 | bacon slicer knife | U | 10 |
| 62 | Ham knife | U | 10 |
| | BUTCHER KNIVES | | |
| 63 | Butcher 's knife | U | 4 |
| 64 | boning knife | U | 4 |
| 65 | Chopping board | U | 4 |
| 66 | Fish scissors | U | 4 |
| 67 | butcher's cleaver | U | 4 |
| 68 | splitting cleaver | U | 4 |
| 69 | honing steel | U | 4 |
| 70 | Mandolin | U | 4 |
| 71 | Butcher 's saw | U | 4 |
| | SMALL KITCHEN TOOLS | | |
| 72 | Needle for pricking (PM) | U | 10 |
| 73 | Brisking knife (PM) | U | 10 |
| 74 | Knife thrifty | U | 10 |
| 75 | fluted knife | U | 10 |
| 76 | Vegetable spoon or melon baller | U | 10 |
| 77 | Roasting fork or chef's fork | U | 10 |
| 78 | Spatula in steel | U | 10 |
| 79 | pastry triangle | U | 10 |



| No. | Item description | Unit | Quantity |
|-----|--|------|----------|
| 80 | Thick plastic cutting boards | U | 10 |
| | PLATING UTENSILS | | |
| 81 | Stainless steel trays | U | 6 |
| 82 | Wooden tray | U | 6 |
| 83 | round-bottom saucepan | U | 6 |
| 84 | Heated cooking pot | U | 6 |
| 85 | Plate cover | U | 6 |
| 86 | Salad bowls | U | 6 |
| 87 | Ramekins in glass | U | 6 |
| 88 | Ramekins in stainless steel | U | 6 |
| 89 | Ice cream sundaes and sorbets | U | 6 |
| 90 | Soup tureens in stainless steel | U | 6 |
| | Pastry Shop | | |
| 91 | Drummer mixer | U | 4 |
| 92 | Stainless steel table with shelf, 180x80x72mm | U | 1 |
| 93 | Ice Cream Maker | U | 4 |
| 94 | 80L refrigerated tower | U | 1 |
| 95 | Medium-capacity pastry oven (fully equipped) | U | 1 |
| 96 | Pastry scale | U | 4 |
| 97 | Mandoline slicer | U | 4 |
| 98 | Flour and sugar scoop (stainless steel) | U | 3 |
| 99 | Pastry picks with fine and wide teeth (2x2 boxes) | U | 3 |
| 100 | Dough cutter | U | 3 |
| 101 | Crepe rake | U | 3 |
| 102 | Cake and pizza server | U | 3 |
| 103 | Dough divider | U | 1 |
| 104 | PVC piping cones | U | 3 |
| 105 | Savarin molds | U | 3 |
| 106 | Tart molds | U | 3 |
| 107 | Sugar shaker | U | 3 |
| 108 | Assortment of tart rings | U | 3 |
| 109 | Yogurt maker | U | 3 |
| 110 | Other molds of various shapes | U | 3 |
| 111 | Stainless steel rolling pin | U | 3 |
| 112 | Piping bag + nozzle | U | 3 |
| 113 | Assortment of stainless steel cookie cutters | U | 3 |
| 114 | Display stand for mounted pastries | U | 3 |
| 115 | Assorted skimmers (spider strainers) | U | 3 |
| 116 | Assortment of egg white mixing bowls (various sizes) | U | 3 |
| 117 | Assortment of stainless steel Chinese-style cups | U | 3 |
| 118 | Assortment skimmer | U | 3 |
| 119 | Sauce whisk | U | 3 |
| 120 | Whisk egg whites | U | 3 |
| 121 | Assortment of ladles (large and small) | U | |
| 122 | Assortment of frying baskets | U | |
| 123 | Assortment of spatulas for reducing | U | |
| 124 | Assortment of wooden spatulas + 2 pestles | U | |
| 125 | Assortment of sieves | U | |
| | Bar - restaurant | | |
| 126 | Display stand hardwood | U | 1 |
| 127 | 100x100 cm table | U | |
| 128 | Wooden chair with upholstered seat | U | |



765

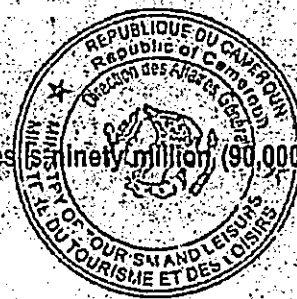
| No. | Item description | Unit | Quantity |
|-----|------------------------------------|------|----------|
| 129 | Console table | U | 1 |
| 130 | Pedestal table | U | 2 |
| 131 | Whisky dispensers | U | 8 |
| 132 | Shaker | U | 10 |
| 133 | Wine/champagne bucket stand | U | 10 |
| 134 | Modern stools at the bar counter | U | 5 |
| 135 | 360L Refrigerator | U | 1 |
| 136 | Complete computer set | U | 1 |
| 137 | Plateware / Large flat plate | U | 200 |
| 138 | Platery / Dessert plate | U | 200 |
| 139 | Plate-making / Large Plates hollow | U | 200 |
| 140 | Plateware / Bowl | U | 100 |
| 141 | Plates / Ramekin | U | 100 |
| 142 | Plate making / Cutting | U | 100 |
| 143 | Glassware / Long drink | U | 100 |
| 144 | Glassware / Water glass | U | 200 |
| 145 | Glassware / Red wine glass | U | 100 |
| 146 | Glassware / White wine glass | U | 100 |
| 147 | Glassware / Champagne glass | U | 50 |
| 148 | Cutlery / Dessert knife | U | 200 |
| 149 | Cutlery / Dessert fork | U | 200 |
| 150 | Cutlery / Large Knife | U | 200 |
| 151 | Dessert spoon | U | 200 |
| 152 | Large Fork | U | 200 |
| 153 | Fish fork | U | 80 |
| 154 | Teaspoon | U | 120 |
| 155 | Tablespoon | U | 200 |
| 156 | Bread plate | U | 60 |
| 157 | Cup and saucer set | U | 100 |
| 158 | Tablecloth | U | 60 |
| 159 | Fleece | U | 60 |
| 160 | Dolly | U | 60 |
| 161 | Table napkin | U | 200 |
| 162 | Storage cabinet | U | 2 |
| 163 | Gravy boat in porcelain | U | 40 |
| 164 | Bread basket | U | 40 |
| 165 | Salad bowl | U | 10 |
| 166 | Stainless steel tray | U | 30 |
| 167 | serving tray | U | 20 |
| 168 | Pepper mill | U | 40 |
| 169 | Sugar bowl | U | 40 |
| 170 | Stainless steel teapot | U | 20 |
| 171 | Salt shaker | U | 40 |
| 172 | Placemat | U | 150 |
| 173 | Table skirting | U | 50 |

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 ninety million (90,000,000) 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 the Kribi Reception Centre, Ocean Department, South 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 32000005 0473 524418.

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 eight hundred thousand (1.800.000) 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.amp.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 **ninety thousand (90, 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.

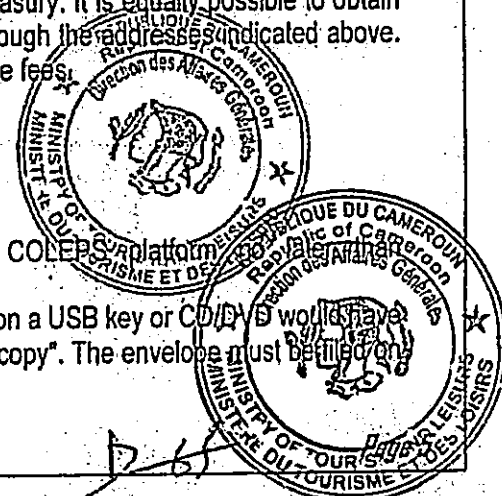
12- Submission of bids

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 **10 JUN 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 filled on receipt and should be labelled:



D 61

016

NATIONAL OPEN INVITATION TO TENDER

No. /ONIT/MINTOUL/CIPM/2026 OF D. S. MAY 2026

FOR THE EQUIPMENT OF THE REHABILITATED RESTAURANT/KITCHEN AT THE KRIBI RECEPTION CENTRE

"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 10 JUN 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.

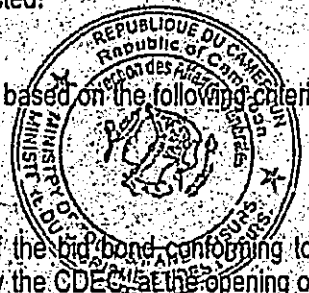
15- Evaluation of bids

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 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 210, 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 of call 1337) 873 20 57 25 and 699 37 07 48 or the PO on 222 22 35 69.

Yaounde, the 06 AVR. 2026.
THE CONTRACTING AUTHORITY

Copy to:

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



Gabriel MBAROBE



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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

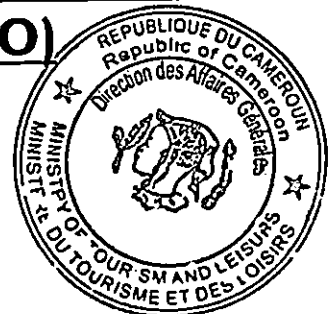
FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 2026

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



SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| A. GENERALITES | 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. DOSSIER D'APPEL D'OFFRES | 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 |
| C. PREPARATION DES OFFRES | 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 |
| D. DEPOT DES OFFRES | 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 |
| E. OUVERTURE DES PLIS ET EVALUATION DES OFFRES | 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 |
| F. ATTRIBUTION DU MARCHE | 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.

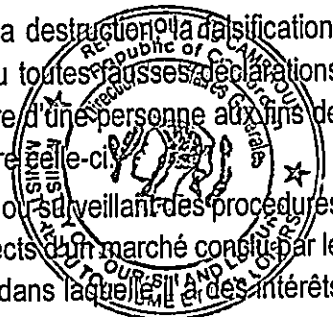
ii. Se livre à des « manœuvres frauduleuses » quiconque déforme ou dénature des faits afin d'influencer l'attribution ou l'exécution d'un marché.

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 ou 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 conçu 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.

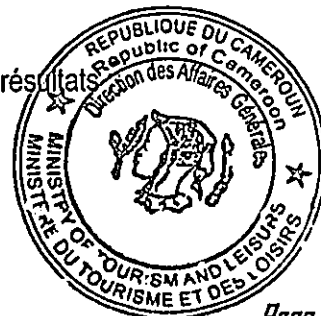
Les informations relatives aux points suivants sont exigées le cas échéant:

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 désirent 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.

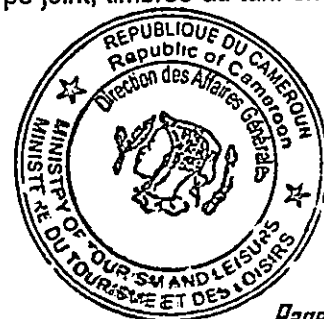
b.5. la charte d'intégrité

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 RGAO 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 ces 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 satisfait 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).

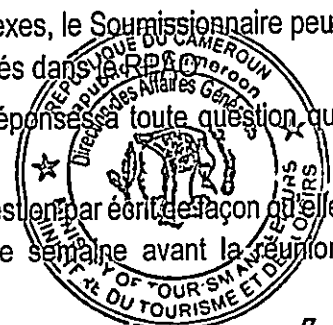
19.4 La période d'actualisation ira de la date de dépassement des soixante (60) jours à la date de notification du marché ou de l'ordre de service de démarrage des prestations au soumissionnaire retenu, tel que prévu par le CCAP. L'effet de l'actualisation n'est pas pris en considération aux fins de 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 lieu et date 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 et 22 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.

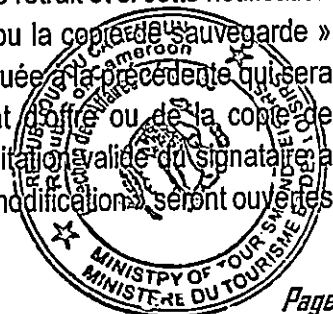
E. OUVERTURE DES PLIS ET EVALUATION DES OFFRES

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.

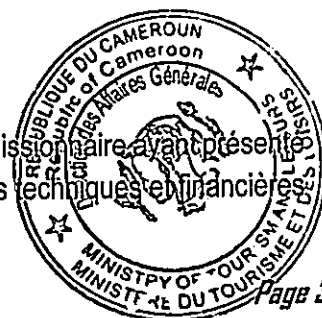
35.3 Pour les marchés de fournitures, le critère de préférence nationale ne peut être pris en compte que si la fourniture subit une transformation au niveau local ou régional d'au moins quinze pour cent (15%).

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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 2026

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

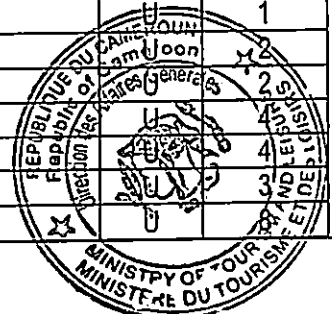
A. GENERALITES

- 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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026 pour l'équipement
des blocs pédagogiques et du bloc d'application du Centre d'Accueil de Kribi, Département de l'Océan,
Région du Sud
Nombre de lot : Lot unique.

Définitions des prestations :

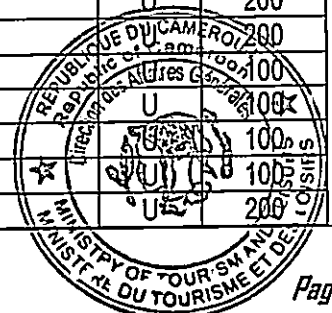
Les fournitures, objet du présent Appel d'Offres, comprennent :

| N° | Description de l'article | Unité | Quantité |
|--|--|-------|----------|
| EQUIPEMENT DES BUREAUX | | | |
| 1 | Table de bureau droit | U | 8 |
| 2 | Table de bureau | U | 1 |
| 3 | Fauteuil ergonomique de dimension hauteur 95cm et largeur 70 cm | U | 8 |
| 4 | Fauteuil ergonomique de dimension hauteur 105cm et largeur 75 cm pour directeur | U | 1 |
| 5 | Chaise visiteur | U | 15 |
| 6 | Armoire de bureau | U | 4 |
| EQUIPEMENT RESEAU GAZ, BOUTEILLE ET GAZINIERE | | | |
| 7 | Bouteille de gaz butane 50Kg | U | 2 |
| 8 | Lyre flexible de raccordement gaz | U | 2 |
| 9 | inverseur automatique gaz butane 2,6kg/h | U | 1 |
| 10 | Barre de cuivre spécial gaz | ml | 25 |
| 11 | coup de point d'arrêt d'urgence gaz avec à clé | U | 1 |
| 12 | détendeur DSB | U | 3 |
| 13 | Vanne 1/4 tour | U | 4 |
| 14 | Raccord femelle M20x150, raccord malle M20x150, Raccord lyre et tout autre raccord | ens | 1 |
| 15 | Gazinière 6 foyer INOX professionnel avec four | U | 2 |
| EQUIPEMENT BUANDERIE | | | |
| 16 | panier tissé rond de 50l | U | 5 |
| 17 | Laveuse et essoreuse | U | 2 |
| 18 | Fer repassé à vapeur | U | 5 |
| 19 | Centrale à vapeur pour repassage | U | 2 |
| 20 | Armoire de repassage | U | 2 |
| 21 | Etagère en inox, | U | 2 |
| 22 | Grande bassine flexible en plastique de 40l minimum | U | 6 |
| CUISINE CHAUDE | | | |
| 23 | Armoire en inox à 4 battants | U | 1 |
| 24 | Congélateur de 400l y compris régulateur de tension | U | 1 |
| 25 | Réfrigérateur double porte 350l | U | 1 |
| 26 | Chambre froide négative | U | 1 |
| 27 | Table en inox | U | 2 |
| 28 | Friteuse | U | 1 |
| 29 | Balance de 150kg | U | 1 |
| 30 | Balance de 3kg | U | 1 |
| 31 | Mortier et pilon en bois | U | 1 |
| 32 | Pierre à écraser | U | 1 |
| 33 | Jeux des Planche à découper en bois (grande, moyenne et petite) | U | 2 |
| 34 | Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite) | U | 4 |
| 35 | Poubelle de 50l | U | 3 |
| 36 | Sceau en plastique 10l | U | 2 |



| | | | |
|----|---|---|----|
| 37 | Sceau en plastique 15l avec couvercle | U | 3 |
| 38 | Sceau en plastique 20l avec couvercle | U | 3 |
| 39 | Jeux de 5 marmites | U | 1 |
| 40 | Sauteuse | U | 6 |
| 41 | Poêle en Inox | U | 4 |
| 42 | Scie à os | U | 4 |
| 43 | Hachoir | U | 2 |
| 44 | Chariot à assiettes | U | 1 |
| 45 | Etagère en bois | U | 3 |
| 46 | Bain-marie à potage | U | 4 |
| 47 | Bain-marie à sauce | U | 4 |
| 48 | Bassine à friture ou négresse | U | 5 |
| 49 | Braisière | U | 8 |
| 50 | Fourniture d'assortiment de plaque à poisson ovale à petits bords | U | 4 |
| 51 | Plaque à rôtir | U | 8 |
| 52 | Plat à sauter | U | 8 |
| 53 | Poêle à frire | U | 8 |
| 54 | Rondeau avec couvercle | U | 8 |
| 55 | Russe ou casserole | U | 8 |
| 56 | Saumonière ou poissonnière | U | 2 |
| 57 | Turbotière | U | 2 |
| | COUTEAUX DE CUISINE | | |
| 58 | Couteau d'office | U | 10 |
| 59 | Couteau à filets de sole | U | 10 |
| 60 | Couteau éminceur | U | 10 |
| 61 | Couteau tranche lard | U | 10 |
| 62 | Couteau à jambon | U | 10 |
| | COUTEAUX DE BOUCHER | | |
| 63 | Couteau de boucher | U | 4 |
| 64 | Couteau à désosser | U | 4 |
| 65 | Batte à côtelette | U | 4 |
| 66 | Ciseau à poisson | U | 4 |
| 67 | Couperet de boucher | U | 4 |
| 68 | Feuille à fendre | U | 4 |
| 69 | Fusil à affuter | U | 4 |
| 70 | Mandoline | U | 4 |
| 71 | Scie de boucher | U | 4 |
| | LE PETIT OUTILLAGE | | |
| 72 | Aiguille à piquer (PM) | U | 10 |
| 73 | Couteau à brider (PM) | U | 10 |
| 74 | Couteau économe | U | 10 |
| 75 | Couteau à canneler | U | 10 |
| 76 | Cuillère à légumes ou cuillère parisienne | U | 10 |
| 77 | Fourchette à rôtir ou fourchette du chef | U | 10 |
| 78 | Spatule en acier | U | 10 |
| 79 | Triangle à pâtisserie | U | 10 |
| 80 | Planches à découper en plastic épais | U | 10 |
| | USTENSIL DE DRESSAGE | | |
| 81 | Plateaux en inox | U | 6 |
| 82 | Plateaux en bois | U | 6 |
| 83 | Taupière | U | 6 |
| 84 | Marmite chauffante | U | 6 |
| 85 | Cloches couvre assiette | U | 6 |
| 86 | Saladier | U | 6 |
| 87 | Ramequins en verre | U | 6 |
| 88 | Ramequins en inox | U | 6 |
| 89 | Coupes à glaces et sorbets | U | 6 |

| | | | |
|-----|---|---|-----|
| 90 | Soupières en inox | U | 6 |
| | III- Pâtisserie | | |
| 91 | Batteur mélangeur | U | 4 |
| 92 | Table en inox avec étagère de 180x80x72mm | U | 1 |
| 93 | Sorbetière | U | 4 |
| 94 | Tour réfrigéré 80l | U | 1 |
| 95 | Four pâtissier moyen équipé | U | 1 |
| 96 | Balance à pâtisserie | U | 4 |
| 97 | Mandoline | U | 4 |
| 98 | Pelle à farine et sucre (inox) | U | 3 |
| 99 | Pique à pate à denture fine et large (2x2 boites) | U | 3 |
| 100 | Coupe pate | U | 3 |
| 101 | Râteau à crêpe | U | 3 |
| 102 | Pelle à gâteau et pizzas | U | 3 |
| 103 | Diviseur de pate | U | 1 |
| 104 | Cornets en PVC | U | 3 |
| 105 | Moules à savarin | U | 3 |
| 106 | Moules à tarte | U | 3 |
| 107 | Saupoudreuse à sucre | U | 3 |
| 108 | Assortiment de cercles à tarte | U | 3 |
| 109 | Yaourtière | U | 3 |
| 110 | Autres moules de formes variées | U | 3 |
| 111 | Rouleau à pâtisserie en inox | U | 3 |
| 112 | Poche à douille+ douille | U | 3 |
| 113 | Assortiment d'emporte-pièce découpoirs en inox | U | 3 |
| 114 | Présentoir pour pièces montées | U | 3 |
| 115 | Assortiment d'araignée | U | 3 |
| 116 | Assortiment de bassine à blanc d'œuf (de taille variée) | U | 3 |
| 117 | Assortiment de chinois en inox | U | 3 |
| 118 | Assortiment d'écumoire | U | 3 |
| 119 | Fouet à sauce | U | 3 |
| 120 | Fouet à blancs | U | 3 |
| 121 | Assortiment de louches (grandes et petites) | U | 3 |
| 122 | Assortiment de panier à friture | U | 3 |
| 123 | Assortiment de spatules à réduire | U | 3 |
| 124 | Assortiment de spatule en bois + 2 pilons | U | 3 |
| 125 | Assortiment de tamis | U | 3 |
| | IV- Bar - restaurant | | |
| 126 | Présentoir en bois dur | U | 1 |
| 127 | Table de 100x100 cm | U | 40 |
| 128 | Chaise en bois tapissé sur l'assise | U | 150 |
| 129 | Console | U | 1 |
| 130 | Guéridon | U | 2 |
| 131 | Doseurs de whisky | U | 8 |
| 132 | Shaker | U | 10 |
| 133 | sceau stand à vins ou champagne (restaurant) | U | 10 |
| 134 | Tabourets modernes au comptoir du bar | U | 5 |
| 135 | Réfrigérateurs 360l | U | 1 |
| 136 | Ordinateur complet | U | 1 |
| 137 | Platerie / Grande Assiette plate | U | 200 |
| 138 | Platerie / Assiette à entremets | U | 200 |
| 139 | Platerie / Grandes Assiettes creuse | U | 200 |
| 140 | Platerie / Bol | U | 100 |
| 141 | Platerie / Ramequin | U | 100 |
| 142 | Platerie / Coupe | U | 100 |
| 143 | Verrerie / Long drink | U | 100 |
| 144 | Verrerie / Verre à eau | U | 200 |



| | | | |
|-----|--------------------------------------|---|-----|
| 145 | Verrerie / Verre à vin rouge | U | 100 |
| 146 | Verrerie / Verre à vin blanc | U | 100 |
| 147 | Verrerie / Verre à champagne | U | 50 |
| 148 | Coutellerie / Couteau à entremets | U | 200 |
| 149 | Coutellerie / Fourchette à entremets | U | 200 |
| 150 | Coutellerie / Grand Couteau | U | 200 |
| 151 | Cuillère à entremets | U | 200 |
| 152 | Grande Fourchette | U | 200 |
| 153 | Fourchette à poisson | U | 80 |
| 154 | Cuillère à café | U | 120 |
| 155 | Cuillère à soupe | U | 200 |
| 156 | Assiette à pain | U | 60 |
| 157 | Ensemble tasse et sous tasse | U | 100 |
| 158 | Nappe | U | 60 |
| 159 | Molleton | U | 60 |
| 160 | Napperon | U | 60 |
| 161 | Serviette de table | U | 200 |
| 162 | Armoire pour rangement | U | 2 |
| 163 | Saucière en porcelaine | U | 40 |
| 164 | Panier à pain | U | 40 |
| 165 | Saladier | U | 10 |
| 166 | Plateau en inox | U | 30 |
| 167 | plateau de service | U | 20 |
| 168 | Poivrier | U | 40 |
| 169 | Sucrier | U | 40 |
| 170 | Théière en inox | U | 20 |
| 171 | Salière | U | 40 |
| 172 | Set de table | U | 150 |
| 173 | Juponnage | U | 50 |

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 d'Accueil de Kribi, Département de l'Océan, Région du Sud.
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^{ème} 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 quatre-vingt-dix mille (90 000) 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 huit cent mille (1 800 000) 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 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 défaillantes 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 hôteliers au cours des trois dernières années en qualité de titulaire ou de sous-traitant dont le montant cumulé est supérieur à cinquante millions (50 000 000) 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>N.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'étranger</p> |
| B4 | Garantie + Service Après-vente | <p>Joindre des documents justifiant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'une garantie d'au moins un (01) an de l'équipement proposé ; | |

| | | | |
|----|---|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> d'un engagement sur le service après-vente (délai d'intervention inférieur à deux (02) semaines) de la disponibilité d'un atelier de réparation au Cameroun. | |
| B5 | Capacité financière | <p>Joindre une attestation de solvabilité financière d'au moins soixante-dix millions (70 000 000) 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>N.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 souscritra les formulaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> La charte d'intégrité datée et signée ; La déclaration d'engagement au respect des clauses environnementales et sociales datée et signée | |

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>N.B : En cas de rabais, le soumissionnaire doit se conformer aux prescriptions de la lettre N°000004/L/MINMAP/CAB du 29</p> | <p>Date, signature, nom et soumissionnaire et la date sur chaque page</p> |



| | | | |
|----------------------------|---|---|---|
| | | juillet 2022 qui indiquent que les directives ci-après sont à observer désormais pour la prise en compte 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 huit cent mille (1 800 000) 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 | <p>Soumission en ligne</p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 MO pour l'Offre Administrative ; - 15 MO pour l'Offre Technique ; - 5 MO pour l'Offre Financière. <p>Les formats acceptés sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Format PDF pour les documents textuels ; - JPEG pour les images. <p>Le candidat veillera à utiliser des logiciels de compression afin de réduire éventuellement la taille des fichiers à transmettre.</p> | | |

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 10 juin 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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026

POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI

« 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 10 juin 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 ;

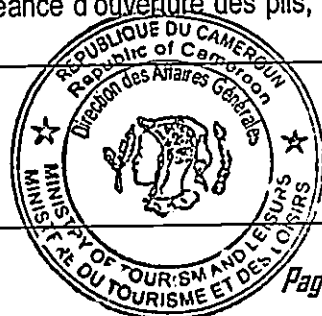
L'absence de la copie numérique ou physique de la caution de soumission, lors de l'ouverture des plis, accompagnée du récépissé de consignation de la caution émis par la CDEC, délivrée par un organisme ou une institution financière agréée par le Ministre en charge des finances pour émettre les cautions 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 |
| I- Critères éliminatoires relatifs au dossier administratif | | | |
| 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 NB : 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) | | |
| II- Critères éliminatoires relatifs à l'offre technique | | | |
| 3 | absence des fiches techniques et/ou prospectus émanant du fabricant en couleur | | |

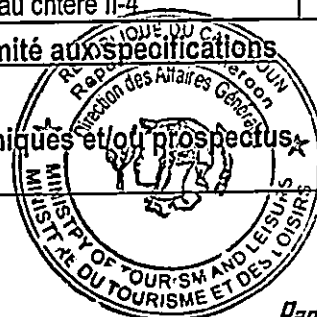
| | | | |
|--|--|--|--|
| 4 | Non-conformité aux spécifications techniques des fournitures (Avoir une évaluation négative (NON)) | | |
| 5 | Absence de la capacité financière conforme aux exigences du DAO | | |
| 6 | Non-respect d'au moins 3 critères essentiels | | |
| 7 | Absence de la charte d'intégrité datée et signée | | |
| 8 | Absence de la déclaration d'engagement au respect des clauses environnementales et sociales datée et signée | | |
| III- Critères éliminatoires relatifs à l'offre financière | | | |
| 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) | | |
| IV- Critères éliminatoires d'ordre général | | | |
| 11 | Fausse déclaration, 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 | PRESENTATION DE L'OFFRE | =..... (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 | | |
| NB : Le soumissionnaire doit satisfaire à au moins 02 sous critères sur 03 pour obtenir « OUI » au critère II-1 | | | |
| II-2 | REFERENCES GENERALES DE L'ENTREPRISE | =..... (Oui ou Non) | |
| | Références présentées dans la fourniture à l'administration pour les établissements hôteliers au cours des trois dernières années en qualité de titulaire ou de sous-traitant dont le montant cumulé est supérieur à cinquante millions (50 000 000) FCFA (Seules les références de montant supérieur ou égal à cinq millions (5 000 000) FCFA seront prises en compte) | | |
| NB : Le soumissionnaire doit satisfaire le sous-critère pour avoir un « OUI » au critère II-2 | | | |
| II-3 | GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE | =..... (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 | | |
| NB : Le soumissionnaire doit satisfaire à au moins 02 sous critères sur 03 pour obtenir « OUI » au critère II-3 | | | |
| II-4 | PLANNING ET DELAI | =..... (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 | | |
| NB : Le soumissionnaire doit satisfaire à tous les sous critères pour obtenir « OUI » au critère II-4 | | | |

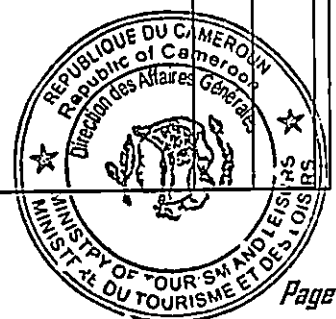
C. Evaluation des équipements proposés (vérification de la conformité aux spécifications techniques des fournitures)

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



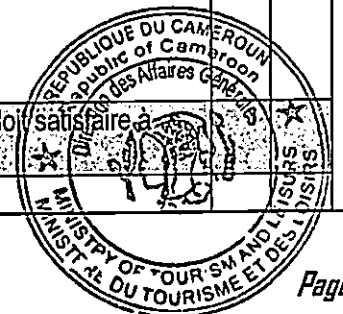
| N° | Caractéristiques minimales | Nom du Soumissionnaire | |
|---|---|------------------------|-----|
| | | OUI | NON |
| Table de bureau droit (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères avec OUI au sous-critère Matière) | | | |
| 1 | <ul style="list-style-type: none"> i. Matière : en bois naturel sapelli, iroko ou Mouvingui ii. Nombre d'étagères : 2 iii. Dimensions (L x l) : 160 x 65 cm iv. Rangement : 3 niches avec tablette coulissante et support écran v. Plan de travail : en bois épaisseur 22 mm | | |
| Table de bureau angle gauche (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères) | | | |
| 2 | <ul style="list-style-type: none"> i. Matière : en bois naturel, pachi, landa ou doussier ii. Nombre d'étagères intégrés : 2 iii. Dimensions (L x l) : 1200 x 70 cm iv. Rangement : 3 niches avec tablette coulissante et support écran v. Plan de travail : en bois épaisseur 22 mm | | |
| Fauteuils ergonomiques (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères) | | | |
| 3 | <ul style="list-style-type: none"> i- Structure : piètement en inox avec 4 bras à roulette ii- Hauteur du piètement : 35-40 cm iii- Accoudoirs : oui iv- Dossier et assise : rembourré en simili cuir v- Dimension : (H x l) : 95 x 70 cm | | |
| Fauteuils ergonomiques avec imprimante (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères) | | | |
| 4 | <ul style="list-style-type: none"> i- Structure : piètement en inox avec 4 bras à roulette ii- Hauteur du piètement : 35-40 cm iii- Accoudoirs : oui iv- Dossier et assise : rembourré en cuir buffle marron v- Dimension : (H x l) : 105 x 75 cm | | |
| Chaise visiteur (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 5 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : en bois rembourré sur l'assise et le dossier ii- Finition : tissu iii- Accoudoirs : oui | | |
| Armoire de bureau (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 6 | <ul style="list-style-type: none"> i- matière : bois naturel, sappelli ou iroko ii- hauteur : 2,20 m iii- façade : découpé en deux panneaux portes de 70 cm avec poignée en inox | | |
| Bouteille de gaz butane (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 7 | <ul style="list-style-type: none"> i- Capacité : 50 kg | | |
| Lyre flexible de raccordement gaz (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 8 | <ul style="list-style-type: none"> i- Longueur : 70 cm ii- Pression maximale : 20 bars iii- Entrée : écrou bouteille iv- Sortie : écrou 20x150 | | |
| Inverseur automatique gaz butane (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> i- Pression entrée : 0,7 – 7,5 bar ii- Pression sortie : 500mbar iii- Débit : 2,6kg/h | | |

| | | | | |
|---|-------|--|--|--|
| | iv- | Type de gaz : butane | | |
| Barre de cuivre spécial gaz (pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 10 | i- | Diamètre intérieur : 12 mm | | |
| | ii- | Diamètre extérieur : 14mm | | |
| | iii- | Matière : cuivre | | |
| Coup de point d'arrêt d'urgence gaz avec clé (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 11 | i. | Dimensions coffret : 165x220x180mm | | |
| | ii. | Vanne coup de poing : DN 25. | | |
| | iii. | Raccordement cuivre Ø28 | | |
| | iv. | Coffret gaz : coupure vanne coup de poing. | | |
| | v. | Coffret sous verre dormant : avec robinet | | |
| Détendeur DSB (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères) | | | | |
| 12 | i. | Détails techniques : Débit 2,6 kg/h | | |
| | ii. | Pression : amont 0,1 à 0,6 bar - Pression aval 28mbar | | |
| | iii. | Entrée mâle : 20x150 | | |
| | iv. | Sortie mâle : 20x150 | | |
| | v. | Classe : 2 | | |
| Vanne (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 13 | i. | 1/4 tour | | |
| | ii. | Diamètre : 20x150 | | |
| | iii. | Matière : cuivre | | |
| Raccords (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 100% des sous-critères) | | | | |
| 14 | i. | Raccord femelle : M20x150, | | |
| | ii. | Raccord malle : M20x150, | | |
| | iii. | Raccord lyre et tout autre raccord | | |
| | iv. | Matière : principale en cuivre | | |
| Gazinière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères avec oui au sous-critère accessoires) | | | | |
| 15 | i. | Nombre de foyers : 6 | | |
| | ii. | Matière : inox | | |
| | iii. | Température du four : 150° C à 290° C | | |
| | iv. | Allumage : par piézo-électrique ; | | |
| | v. | Sécurité : par thermocouple, en dotation 1 grille | | |
| | vi. | Grilles supérieures : en fonte émaillée | | |
| | vii. | Dimensions : 330 x 300 mm | | |
| | viii. | Accessoires : 5 bouteilles de 12kg, détendeur et autre | | |
| Panier linge tissé rond (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères) | | | | |
| 16 | i. | Capacité : 50 litres | | |
| Laveuse et essoreuse (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères) | | | | |
| 17 | i. | Capacité : lave-linge 20 kg sèche-linge 12 kg | | |
| | ii. | Couleur : argent | | |
| | iii. | Dimensions (L x H x P) : 700 x 770 x 1260 mm | | |
| | iv. | Matière : acier oxydable, Turbo wash | | |
| Fer à repasser (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères) | | | | |
| 18 | i. | Type de produit : fer à repasser à vapeur | | |
| | ii. | Puissance : 2800 watts | | |
| | iii. | Réservoir d'eau : 270 ml | | |
| | iv. | Vitesse de jet de vapeur : 250 g/min | | |
| | v. | Fréquence : 50Hz | | |
| | vi. | Tension : 220-240 V | | |



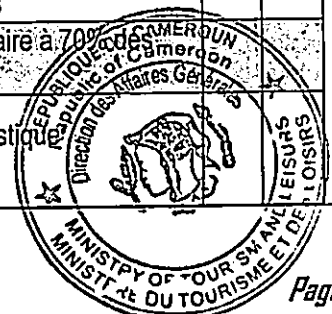
| | | | |
|--|---|--|--|
| Centrale à vapeur. (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères avec OUI au sous-critère SUPPORT DE FIXATION) | | | |
| 19 | <ul style="list-style-type: none"> i. matière : ourlet 50 mm et ruflette haute de 70 mm ii. voileage : en blanc effet lin galon fronceur transparent, 150 x 200 cm iii. accessoire : support de fixation tringle en fer forgé | | |
| Armoire de repassage. (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères) | | | |
| 20 | <ul style="list-style-type: none"> i. Matériau : Bois ii. Fabrication : Local iii. Couleur : finition verni iv. Dimensions du produit : 127L x 42,5l x 99H cm | | |
| Étagère. (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères avec OUI au sous-critère REGULATEUR) | | | |
| 21 | <ul style="list-style-type: none"> i. Matière : en inox, à 4 niveau minimum, ii. Dimension : longueur 1,60m, hauteur 1,80m et largeur minimum 40cm | | |
| Grande bassine flexible. (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères avec OUI au sous-critère Régulateur de tension) | | | |
| 22 | <ul style="list-style-type: none"> i. Matière : en plastique PE souple recyclable ii. Capacité : 40 litres iii. Forme : ronde | | |
| Armoire. (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères) | | | |
| 23 | <ul style="list-style-type: none"> i. matière : inox à 4 battants ii. épaisseur portes : 8/10e, iii. fermeture 2 points avec poignée encastrée, serrure à clé iv. 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 70% des sous-critères avec OUI au sous-critère Régulateur de tension) | | | |
| 24 | <ul style="list-style-type: none"> i- Capacité : 400l coffre blanc ii- Température : 12° à 26 ° C iii- Dimensions : 1504 x 705x 945 cm iv- Gaz réfrigérant : R290 v. Dégivrage : manuel vi. Puissance : 0,6kW vii. Régulateur de tension : 2000 Volt avec écran de visualisation | | |
| Réfrigérateur. (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à au moins 70% des sous-critères avec OUI à Régulateur de Tension) | | | |
| 25 | <ul style="list-style-type: none"> i. Matière : en inox ii. Volume : 350 litres iii. Grilles intérieures : 4 réglables 3 x 502 x 440 et 1 x 502 x 211 mm iv. Nombre de battant : 2 v. Tension : 220-240 V 50 Hz vi. Type de porte : acier inoxydable vii. Classe énergétique : A viii. Consommation d'énergie (KWh/24) : 0.77 ix. Dégivrage : automatique x. Ecran de visualisation de la température xi. Régulateur de tension de 2000V | | |
| Chambre froide. (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 26 | <ul style="list-style-type: none"> 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 70% des sous-critères) | | | |
| 27 | i- Matière : en inox avec étagères ii- Dimensions : 180 x 80 x 72 mm | | |
| Friteuse (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 28 | i. Matière : inox iii. Mode de fonctionnement : Electrique avec une puissance de 6500 W iv. Tension : 220 V v. Nombre de cuves : 2, Capacité cuve : 8 litres vi. Nombre de paniers : 2, Capacité panier: 5,5 litres vii. Commande : manette viii. Température : 50 à 190°C | | |
| Balance (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 29 | Caractéristiques : 150kg/ 50 g - 60 x 45 cm | | |
| Balance électronique (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 30 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 31 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 32 | Type du produit : Pierre à écraser de fabrication locale | | |
| Jeux des Planche à découper en bois (grande, moyenne et petite) (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 33 | 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 (grande, moyenne et petite) (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 34 | Type du produit : Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite) lot de 3 | | |
| Poubelle de 50 l (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 35 | i- Matière : en plastique et à roulette ii- Capacité : 50 litres iii- Avec couvercle : oui | | |
| Sceau en plastique 10 l (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 36 | i. Matière : en plastique ii. Capacité 10 litres iii. Avec couvercle : oui iv. Dimensions : 62 x 133 mm v. Hauteur de 62mm | | |
| Sceau en plastique 15 l (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 37 | i. Matière : en plastique ii. Capacité 15 litres iii. Avec couvercle : oui iv. Dimensions : 275 x 247 mm | | |
| Sceau en plastique de 20 l (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 38 | i. Matière : en plastique | | |



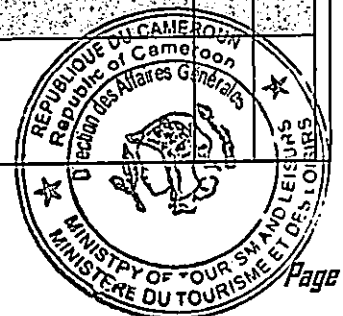
| | | | |
|---|--|--|--|
| | ii. Capacité : 20 litres iii. Avec couvercle : oui iv. Dimensions : 27.6 x 32.6 cm v. Fermeture : Armature en métal avec poignée rouleau | | |
| Jeux de 5 marmites (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 100% des sous-critères) | | | |
| 39 | i. Matière : en inox ii. 1 Marmite de 20*8CM iii. 1 Marmite de 22 x 9CM iv. 1 Marmite de 24 x 10CM v. 1 Marmite de 26 x 11CM vi. 1 Marmite de 28 x 12CM | | |
| Sauteuse (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 40 | 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 1,54Kg | | |
| Poêle (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 41 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 42 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 43 | i- matière : en acier inoxydable ii- dimensions (L x l x h) : 12 x 4.2 x 4.2 cm et poids : 180 g | | |
| Chariot à assiettes (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 44 | i- Nombre de roues : 4 roues inoxydables de diamètre 125mm ii- Hauteur plateforme : 460 mm iii- Plateforme : rehaussée pour utilisation ergonomique | | |
| Étagère en bois (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 45 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 46 | i- Robinet intégré : oui ii- Capacité : 10 litres iii- Hauteur : 36 cm iv- Diamètre : 35 cm | | |
| Bain-marie à sauce (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 47 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 48 | i- Tôle : acier ii- Diamètre 36 cm iii- Hauteur : 11 cm iv- Capacité : 8.8 l | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Braising (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 49 | <ul style="list-style-type: none"> 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 70% des sous-critères) | | | |
| 50 | <ul style="list-style-type: none"> i- Forme : ovale à petits bords en inox ii- Dimension : 40 x 25.5cm iii- Matière : en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhérent iv- Poignées : en inox | | |
| Plaque à rôtir (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 51 | <ul style="list-style-type: none"> 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 70% des sous-critères) | | | |
| 52 | Avec poignée d'assistance à partir de 26 cm | | |
| Poêle à frire (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 53 | <ul style="list-style-type: none"> 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 70% des sous-critères) | | | |
| 54 | Type du produit : Rondeau inox avec couvercle - 24 cm | | |
| Russe ou casserole (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 55 | Matière : en cuivre, inox ou aluminium | | |
| Saumonière ou poissonnière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 56 | <ul style="list-style-type: none"> i- Forme : rectangulaire ii- Grille et couverture : oui iii- Matière : en inox iv- Nombre de poignée : 2 v- Longueur : 62 cm | | |
| Turbinière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 57 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : inox (intérieur) cuivre (extérieur) ii- Dimensions : 50 x 40 cm | | |
| Couteau d'office (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 58 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 59 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 60 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : lame 27,5 cm en acier, manche de 13.5 cm en plastique ii- Dimensions (L x l x h) : 410 x 55 x 35 mm | | |



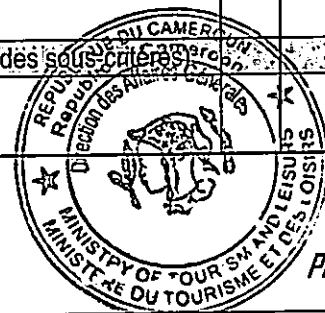
| | | | |
|--|---|--|--|
| Couteau tranche lard (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 61 | Type du produit : couteau doté d'une lame flexible très longue 20 à 25 cm en acier carbone, manche en bois | | |
| Couteau à jambon (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 62 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 63 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 64 | Matière : lame 14,5cm en acier inoxydable et manche en bois large très ergonomique et une garde en acier pour la sécurité | | |
| Batte à côtelette (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 65 | i- Matière : en inox ii- Poids : 1 kg | | |
| Ciseau à poisson (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 66 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 67 | - 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 70% des sous-critères) | | | |
| 68 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 69 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 70 | 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 | | |
| Scie de boucher (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 71 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 72 | Type du produit : en inox de 25cm | | |
| Couteau à brider (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 73 | i- Lame courte : généralement entre 7 et 10 cm ii- Lame fine et pointue : permet une grande précision sans déchirer la chair iii- Acier inoxydable : résistant à la corrosion et facile à entretenir iv- Manche ergonomique : assure une bonne prise en main, souvent en matériau antidérapant en cuisine professionnelle | | |
| Couteau économe ou éplucheur (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 74 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 75 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 76 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 77 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 78 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 79 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 80 | i- Matière : plastique épais ii- Dimension: 34 x 24 cm | | |
| Plateaux (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 81 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 82 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 83 | i- Plateau de cuisine ii- Matière : en inox iii- Dimensions (L x H): 27 x 2 cm | | |



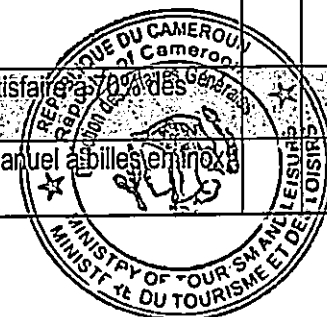
| | | | |
|--|---|--|--|
| Marmite chauffante (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 84 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : acier inoxydable ii- Capacité : 18 litres iii- Système d'ouverture & de fermeture : Classique iv- Induction : Compatible v- Sortie de vapeur | | |
| Cloche couvre assiette (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 85 | <ul style="list-style-type: none"> i- Forme : ronde ii- Matière : inox iii- Diamètre : 29 cm iv- Hauteur : 6 cm | | |
| Saladier (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 86 | Type du produit : verre borosilicaté avec couvercle en plastique lot de 5 | | |
| Ramequin en verre (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 87 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : en verre ii- Dimensions (L x l) : 8.5 x 4 cm iii- Résistant à la chaleur | | |
| Ramequin en inox (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 88 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : inox ii- Capacité : 19 cl iii- Diamètre : 80 mm | | |
| Coupe à glaces et sorbet (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 89 | <ul style="list-style-type: none"> i- En lot de 6 ii- Diamètre : 120 mm iii- Capacité : 128 ml | | |
| Soupière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 90 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : inox ii- Diamètre : 22 cm iii- Capacité : 3.2 litres iv- Finition : poli brillant | | |
| Batteur mélangeur (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 91 | <ul style="list-style-type: none"> i- Puissance : 450 watts ii- Vitesse : 5+turbo iii- Ejection des fouets : Oui iv- Matière : Plastique | | |
| Table (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 92 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : inox ii- Dimensions (L x l x H) : 180 x 80x 72 mm iii- Etagères : oui | | |
| Sorbetière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 93 | <ul style="list-style-type: none"> i- Puissance : 180 watts, ii- capacité de la cuve : 1.2 l en inox | | |
| Tour réfrigéré (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 94 | <ul style="list-style-type: none"> i- matière : acier inoxydable ii- alimentation : 220 V / 50 Hz iii- réfrigérant : R290 iv- volume : 80 litres | | |

| | | | | |
|--|------|---|--|--|
| | v- | nombre de portes : 2 | | |
| | vi- | Réfrigération ventilée | | |
| Four électrique pâtisseries (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 95 | i- | alimentation : 220V | | |
| | ii- | Puissance : 3200w | | |
| | iii- | température : 50 °C, thermostat réglable | | |
| | iv- | option : minuteur, éclairage intérieur, inversion et ventilation | | |
| | v- | structure : acier inoxydable, porte double vitrage | | |
| | vi- | capacité : 4 niveaux | | |
| | vii- | nombre de moteurs : 2 | | |
| Balance à pâtisserie (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 96 | i- | capacité : 100 g | | |
| | ii- | précision : 0.01 g | | |
| | iii- | écran : LCD vert | | |
| | iv- | nombre de piles : 2 piles AAA | | |
| Mandoline (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 97 | i- | Dimensions du produit (L x l x H) : 16.51 x 5.59 x 41.4 cm; 810 g | | |
| | ii- | Matériel : Acier inoxydable | | |
| | iii- | Caractéristiques spéciales : Ajustables, facile à nettoyer | | |
| Pelle à farine et sucre (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 98 | i- | acier inoxydable | | |
| | ii- | capacité 600ml | | |
| | iii- | longueur 32cm, largeur 11cm. | | |
| | iv- | Longueur du manche 12cm. | | |
| Pique à pâte (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 99 | i- | denture fine et large (lot de 4) | | |
| | ii- | en plastique. | | |
| | iii- | Largeur 10cm, hauteur 7.5cm, profondeur 22cm | | |
| Coupé pâte boulanger à lame (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 100 | 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 70% des sous-critères) | | | | |
| 101 | i- | Matière : en bois | | |
| | ii- | Diamètre : 30 cm | | |
| Pelle à gâteau et pizzas (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 102 | i- | Matière : en inox | | |
| | ii- | Dimensions : 20.5 x 20 cm | | |
| | iii- | Manche : en bois avec 2 rivets | | |
| Diviseur de pâte automatique (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 103 | i- | Largeur x Longueur x Hauteur : 685x1391x1501 mm | | |
| | ii- | Poids : 500 kg | | |
| | iii- | Capacité : 2000 - 4000 (min,-max,) pièces/heure | | |
| | iv- | Capacité de trémie : 80 kg | | |
| | v- | Hauteur de sortie de la pâte : 890 – 1005 mm | | |
| Cornet (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | | |
| 104 | i- | Matière : en PVC 12 pièces | | |



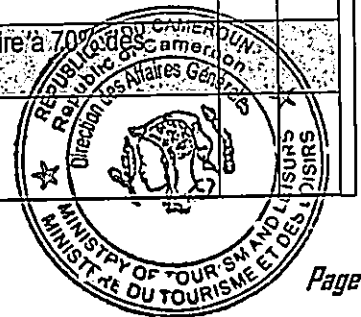
| | | | | |
|-----|---|--|--|--|
| | | Moule à savarin (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 105 | i- Matière : en silicone alimentaire lot de 4 ii- Taille : grande et moyenne | | | |
| | | Moule à tarte (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 106 | 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 70% des sous-critères) | | |
| 107 | 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 70% des sous-critères) | | |
| 108 | Hauteur : 2 cm, lot de 3 | | | |
| | | Yaourtière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 109 | Type du produit : yaourtière avec lot de 12 pots. Puissance 15w | | | |
| | | Autres moules (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 110 | i- matière : en silicone ii- formes : variées | | | |
| | | Rouleau à pâtisserie (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 111 | 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 70% des sous-critères) | | |
| 112 | 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 70% des sous-critères) | | |
| 113 | i- Forme : ovale ii- Matière : inox | | | |
| | | Présentoir pour pièces (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 114 | 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 70% des sous-critères) | | |
| 115 | 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 70% des sous-critères) | | |
| 116 | i- Matière : en inox ii- Dimensions : 40cm de diamètre, 14cm de hauteur iii- Capacité : 15 litres | | | |
| | | Assortiment de chinois (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 117 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 118 | i- monobloc en inox ii- dimension : 37 cm de longueur et 12cm de diamètre | | |
| Fouët à sauce (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 119 | i- matière : en inox ii- dimensions : 25cm avec anse de suspension et 12 fils souples | | |
| Fouët à blancs ou fouët à ballon (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 120 | 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 70% des sous-critères) | | | |
| 121 | i- matière : inox ii- modèle grandes et petites 6 pièces | | |
| Assortiment de panier à friture (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 122 | i- capacité : 6L, ii- diamètre : 45cm iii- matière : fils d'acier | | |
| Assortiment de spatules (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 123 | i- matière : inox lot de 3. ii- lame en acier inoxydable | | |
| Assortiment de spatules en bois (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 124 | i- matière : en bois lot de 5. | | |
| Assortiment de tamis (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 125 | i- matière : en acier inoxydable lot de 7 | | |
| Présentoir (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 126 | i- matière : étagère murale en bois dur et lumineuse ii- structure ; étagère murale | | |
| Table (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 127 | i- dimensions : 100x100 cm. ii- Support en inox iii- plate-forme : lamellé collé en bois | | |
| Chaise (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 128 | Type du produit : chaise en bois tapissé sur l'assise | | |
| Console (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 129 | i- matière : bois dur type iroko ou sapelli | | |
| Guéridon (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 130 | i- matière : Bois laqué anthracite ii- Poignée ; intégrée dans la structure iii- Tirette : porte assiette extractible iv- Roues pivotantes : dont 2 avec freins v- en option : 4 coloris Gris, Taupe, Beige, Crème vi- 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 70% des sous-critères) | | | |
| 131 | Type du produit : Bec verseur doseur à alcool, par Le Tellier Doseur manuel 5cl | | |



| | | | |
|--|---|--|--|
| Shaker à cocktails (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 132 | <ul style="list-style-type: none"> i- Capacité : 530 ml ii- Matière inox iii- Nombre de pièces : 3 | | |
| Seau stand à vins ou champagne (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 133 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière ; en inox ii- Capacité : 4 litres | | |
| Tabourets modernes au comptoir du bar (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 134 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matériau : bois tropical ii- Assise: rembourrée et finition en tissu | | |
| Réfrigérateur (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 135 | <ul style="list-style-type: none"> i- Capacité : 200 L ii- Tension : 220-240 V iii- Étagères : 3 à 4 étagères réglables iv- Dimensions : hauteur 140-150 cm largeur 55-60cm v- Refroidissement : statique (avec dégivrage automatique ou manuel) vi- Consommation ; classe énergétique A+ vii- Options : porte réversible, éclairage LED, thermostat réglable, poignée intégrées | | |
| Ordinateur complet (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères avec OUI à l'imprimante) | | | |
| 136 | <ul style="list-style-type: none"> i- Type : ordinateur de bureau ii- Processeur : inter core I5 au moins, 3.5 Ghz, 64 bits iii- Quantité de mémoire vive : 4 Go iv- Lecteur optique : DVD-R/ CDRW v- Clavier, souris : USB vi- Licence : WINDOW 10 professionnel ou supérieur avec licence vii- Connectique complète : USB 3.0 port ETHERNET WIFI AC viii- Type de mémoire vive : DDR3 ix- Imprimante : laser A4 recto verso x- Ecran : 20 pouces au moins | | |
| Platerie / Grande Assiette (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 137 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : en porcelaine et en verre de haute qualité | | |
| Assiette à entremets (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 138 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : en porcelaine 22 cm | | |
| Grande Assiette creuse (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 139 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : en céramique 24 cm de diamètre avec les rebords | | |
| Bol (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 140 | <ul style="list-style-type: none"> i- Matière : en porcelaine de 50cl | | |
| Platerie / Ramequin en porcelaine (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 141 | <ul style="list-style-type: none"> i- Facteur de format : Rond ii- Couleur : Blanc iii- preuve de micro-onde : Oui iv- Lavable au lave-vaisselle : Oui v- preuve de freezer : Oui vi- Diamètre : 94 mm vii- Épaisseur : 43 mm viii- Capacité : 0.17 L | | |

| | | | | |
|-----|-------------------|--|--|--|
| | | Platerie / Coupe (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 142 | i- | Matière : en verre de haute qualité d'environ 50 cl | | |
| | | Verrerie / Long drink (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 143 | i- ii- iii- | Hauteur : 14.1cm Diamètre : 7.9 cm Contenance : 35cl | | |
| | | Verrerie / Verre à eau (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 144 | i- ii- iii- | Verre à pied ballon Capacité : 700ml En cristallin sans plomb | | |
| | | Verrerie / Verre à vin rouge (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 145 | i- ii- | Capacité : 450ml En cristallin sans plomb | | |
| | | Verrerie / Verre à vin blanc (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 146 | i- ii- | en cristal Capacité : 360ml | | |
| | | Verrerie / Verre à champagne (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 147 | i- ii- | en cristallin avec une forme haute et étroite Contenance : 12.5cl | | |
| | | Coutellerie / Couteau à entremets (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 148 | 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 70% des sous-critères) | | |
| 149 | i- ii- | en acier Longueur : 17.7cm | | |
| | | Coutellerie / Grand Couteau (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 150 | 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 70% des sous-critères) | | |
| 151 | i- ii- | en inox Longueur : 18cm | | |
| | | Grande Fourchette (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 152 | i- | en acier inoxydable | | |
| | | Fourchette à poisson (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 153 | i- ii- | en acier inoxydable Longueur : 18.1cm | | |
| | | Cuillère à café en Inox (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 154 | i- ii- | Epaisseur : 1.5 cm Longueur : 13.2 cm | | |
| | | Cuillère à soupe (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 155 | i- ii- iii- | en acier inoxydable Longueur : 28.5cm Diamètre : 90mm | | |



| | | | | |
|-----|-------------------|--|--|--|
| | | Assiètte à pain (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 156 | 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 70% des sous-critères) | | |
| 157 | i- ii- | Matière : en céramique capacité : 205ml | | |
| | | Nappe rectangulaire (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 158 | i- | matière : rectangulaire en toile cirée 140x240cm | | |
| | | Molleton (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 159 | i- | matière : coton et spandex | | |
| | | Napperon (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 160 | i- ii- | matière : dessous de plat en coton forme ovale en dentelle ajourée | | |
| | | Serviette de table (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 161 | i- ii- | matière : en tissu dimensions : 50x50 cm | | |
| | | Armoire pour rangement (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 162 | i- ii- iii- | nombre de portes : 2 matière : en bois 4 étagères | | |
| | | Saucière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 163 | i- | Matière : en porcelaine ronde 23cm/400ml | | |
| | | Panier à pain (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 164 | i- | Matière : en osier de 20cm x 51cm x 39 cm | | |
| | | Saladier (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 165 | i- ii- | Matière : en céramique de forme arrondie Diamètre : 22cm | | |
| | | Plateau (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 166 | i- | Matière : inox | | |
| | | plateau de service (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 167 | i- | Matière : en bois | | |
| | | Poivrier (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 168 | i- ii- | Matière : en bois Contenance : 20g | | |
| | | Sucrier (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 169 | i- | Matière : en porcelaine de 8 cm | | |
| | | Théière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 170 | i- | Matière : en inox 6l avec filtre à thé | | |
| | | Salière (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | |
| 171 | i- ii- iii- | Matière en verre couvercle en inox, capacité : 50ml | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Set de table (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 172 | i- Matière : en bambou antidérapant ii- forme : rectangulaire 25x18cm | | |
| Juponage (Pour obtenir OUI à ce critère, l'équipement proposé doit satisfaire à 70% des sous-critères) | | | |
| 173 | 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 MARCHÉ

- 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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 2026

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

SOMMAIRE DU CCAP

| | |
|---|-----------|
| CHAPITRE I : GENERALITES | 72 |
| 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 MARCHE | 73 |
| Article 8. COMMUNICATION | 74 |
| CHAPITRE II : EXECUTION DES PRESTATIONS | 74 |
| 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 |
| CHAPITRE III. DE LA RECEPTION DES PRESTATIONS | 79 |
| 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 |
| CHAPITRE IV. CLAUSES FINANCIERES | 81 |
| 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..... | 82 |
| 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 |
| CHAPITRE V. DISPOSITIONS DIVERSES | 85 |
| 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 du restaurant/cuisine réhabilité au Centre d'Accueil de Kribi, Département de l'Océan, Région du Sud.

Article 2. PROCEDURE DE PASSATION DU MARCHÉ

Le présent Marché est passé après Appel d'Offres National Ouvert N°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 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 de l'Océan 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 MARCHÉ

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 d'Accueil de Kribi, Département de l'Océan, Région du Sud.

Article 10. LIEU ET DELAI DE LIVRAISON

10.1. Le lieu de livraison est : le Centre d'Accueil de Kribi, Département de l'Océan, Région du Sud;

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 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 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 dûment 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 d'Accueil de Kribi, département de l'Océan, région du Sud.

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 Directeur des Entreprises Touristiques ;
 - le Délégué Départemental du Tourisme et des Loisirs de l'Océan ;
 - le Directeur du Centre d'Accueil de Kribi ;
 - 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 MARCHE

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^e) 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^e) 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

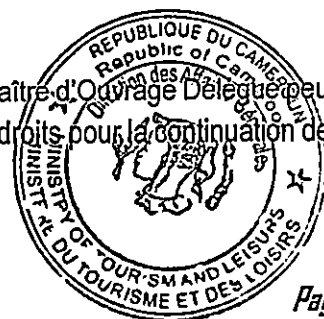
Sept (07) exemplaires originaux du marché seront timbrés et enregistrés par les soins et aux frais du cocontractant, conformément à la réglementation en vigueur au Cameroun.

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 droit 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

**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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

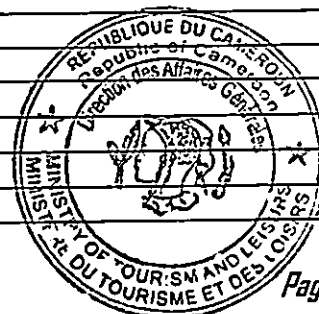
MAI 2026

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

DESCRIPTION MINIMUM A RESPECTER PAR LE MATERIEL A LIVRER AU RESTAURANT/CUISINE REHABILITE DU CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI

A/ LISTE

| N° | Description de l'article |
|--|--|
| EQUIPEMENT DES BUREAUX | |
| 1 | Table de bureau droit |
| 2 | Table de bureau |
| 3 | Fauteuils ergonomiques |
| 4 | Fauteuil ergonomique |
| 5 | Chaise visiteur |
| 6 | Armoire de bureau |
| EQUIPEMENT RESEAU GAZ, BOUTEILLE ET GAZINIERE | |
| 7 | Bouteille de gaz butane 50Kg |
| 8 | Lyre flexible de raccordement gaz |
| 9 | inverseur automatique gaz butane 2,6kg/h |
| 10 | Barre de cuivre spécial gaz |
| 11 | coup de point d'arrêt d'urgence gaz avec à clé |
| 12 | détendeur DSB |
| 13 | Vanne 1/4 tour |
| 14 | Raccord femelle M20x150, raccord malle M20x150, Raccord lyre et tout autre raccord |
| 15 | Gazinière 6 foyer INOX professionnel avec four |
| EQUIPEMENT BUANDERIE | |
| 16 | panier tissé rond de 50l |
| 17 | Laveuse et essoreuse |
| 18 | Fer à repasser à vapeur |
| 19 | Centrale à vapeur pour repassage |
| 20 | Armoire de repassage |
| 21 | Etagère en inox, |
| 22 | Grande bassine flexible en plastique de 40l minimum |
| CUISINE CHAUDE | |
| 23 | Armoire en inox à 4 battants |
| 24 | Congélateur de 400l y compris régulateur de tension |
| 25 | Réfrigérateur double porte 350l |
| 26 | Chambre froide négative |
| 27 | Table en inox |
| 28 | Friteuse |
| 29 | Balance de 150kg |
| 30 | Balance de 3kg |
| 31 | Mortier et pilon en bois |
| 32 | Pierre à écraser |
| 33 | Jeux des Planche à découper en bois (grande, moyenne et petite) |
| 34 | Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite) |
| 35 | Poubelle de 50l |
| 36 | Sceau en plastique 10l |
| 37 | Sceau en plastique 15l avec couvercle |
| 38 | Sceau en plastique 20l avec couvercle |
| 39 | Fourniture de jeux de 5 marmites |
| 40 | Fourniture de sauteuse |
| 41 | Poêle en Inox |
| 42 | Fourniture de scie à os |
| 43 | Fourniture de hachoir |
| 44 | Fourniture de chariot à assiettes |
| 45 | Etagère en bois |
| 46 | Fourniture de bain-marie à potage |



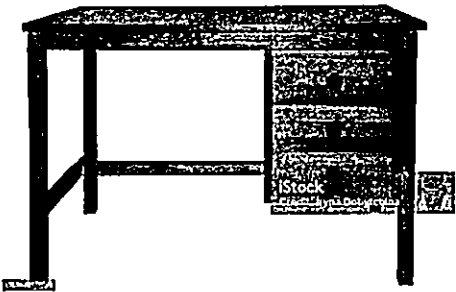


| | |
|----|---|
| 47 | Fourniture de bain-marie à sauce |
| 48 | Fourniture de bassine à friture ou négresse |
| 49 | Fourniture de braisière |
| 50 | Fourniture d'assortiment de plaque à poisson ovale à petits bords |
| 51 | Fourniture de plaque à rôtir |
| 52 | Fourniture de plat à sauter |
| 53 | Fourniture de poêle à frire |
| 54 | Fourniture de rondeau avec couvercle |
| 55 | Fourniture russe ou casserole |
| 56 | Fourniture de saumonière ou poissonnière |
| 57 | Fourniture de turbotière |
| | COUTEAUX DE CUISINE |
| 58 | Couteau d'office |
| 59 | Couteau à filets de sole |
| 60 | Couteau éminceur |
| 61 | Couteau tranche lard |
| 62 | Couteau à jambon |
| | COUTEAUX DE BOUCHER |
| 63 | Couteau de boucher |
| 64 | Couteau à désosser |
| 65 | Batte à côtelette |
| 66 | Ciseau à poisson |
| 67 | Couperet bouché |
| 68 | Feuille à fendre |
| 69 | Fusils à affuter |
| 70 | Mandoline |
| 71 | Scie de boucher |
| | LE PETIT OUTILLAGE |
| 72 | Aiguille à piquer (PM) |
| 73 | Couteau à brider (PM) |
| 74 | Couteau économe |
| 75 | Couteau à canneler |
| 76 | Cuillère à légumes ou cuillère parisienne |
| 77 | Fourchette à rôtir ou fourchette du chef |
| 78 | Spatule en acier |
| 79 | Triangle à pâtisserie |
| 80 | Planches à découper en plastic épais |
| | USTENSIL DE DRESSAGE |
| 81 | Plateaux en inox |
| 82 | Plateaux en bois |
| 83 | Taupière |
| 84 | Marmite chauffante |
| 85 | Cloches couvre assiette |
| 86 | Saladier |
| 87 | Ramequins en verre |
| 88 | Ramequins en inox |
| 89 | Coupes à glaces et sorbets |
| 90 | Soupières en inox |
| | III- Pâtisserie |
| 91 | Batteur mélangeur |
| 92 | Table en inox avec étagère de 180x80x72mm |
| 93 | Sorbetière |
| 94 | Tour réfrigéré 80l |
| 95 | Four pâtissier moyen équipé |
| 96 | Balance à pâtisserie |
| 97 | Mandoline |
| 98 | Pelle à farine et sucre (inox) |




| | |
|-----|---|
| 99 | Pique à pate à denture fine et large (2x2 boites) |
| 100 | Coupe pate |
| 101 | Râteau à crêpe |
| 102 | Pelle à gâteau et pizzas |
| 103 | Diviseur de pate |
| 104 | Cornets en PVC |
| 105 | Moules à savarin |
| 106 | Moules à tarte |
| 107 | Saupoudreuse à sucre |
| 108 | Assortiment de cercles à tarte |
| 109 | Yaourtière |
| 110 | Autres moules de formes variées |
| 111 | Rouleau à pâtisserie en inox |
| 112 | Poche à douille+ douille |
| 113 | Assortiment d'emporte-pièce découpoirs en inox |
| 114 | Présentoir pour pièces montées |
| 115 | Assortiment d'araignée |
| 116 | Assortiment de bassine à blanc d'œuf (de taille variée) |
| 117 | Assortiment de chinois en inox |
| 118 | Assortiment d'écumoire |
| 119 | Fouet à sauce |
| 120 | Fouet à blancs |
| 121 | Assortiment de louches (grandes et petites) |
| 122 | Assortiment de panier à friture |
| 123 | Assortiment de spatules à réduire |
| 124 | Assortiment de spatule en bois + 2 pilons |
| 125 | Assortiment de tamis |
| | IV- Bar - restaurant |
| 126 | Présentoir en bois dur |
| 127 | Table de 100x100 cm |
| 128 | Chaise en bois tapissé sur l'assise |
| 129 | Console |
| 130 | Guéridon |
| 131 | Doseurs de whisky |
| 132 | Shaker |
| 133 | sceau stand à vins ou champagne (restaurant) |
| 134 | Tabourets modernes au comptoir du bar |
| 135 | Réfrigérateurs 360l |
| 136 | Ordinateur complet |
| 137 | Platerie / Grande Assiette plate |
| 138 | Platerie / Assiette à entremets |
| 139 | Platerie / Grandes Assiettes creuse |
| 140 | Platerie / Bol |
| 141 | Platerie / Ramequin |
| 142 | Platerie / Coupe |
| 143 | Verrerie / Long drink |
| 144 | Verrerie / Verre à eau |
| 145 | Verrerie / Verre à vin rouge |
| 146 | Verrerie / Verre à vin blanc |
| 147 | Verrerie / Verre à champagne |
| 148 | Coutellerie / Couteau à entremets |
| 149 | Coutellerie / Fourchette à entremets |
| 150 | Coutellerie / Grand Couteau |
| 151 | Cuillère à entremets |
| 152 | Grande Fourchette |
| 153 | Fourchette à poisson |
| 154 | Cuillère à café |



| | |
|-----|------------------------------|
| 155 | Cuillère à soupe |
| 156 | Assiette à pain |
| 157 | Ensemble tasse et sous tasse |
| 158 | Nappe |
| 159 | Molleton |
| 160 | Napperon |
| 161 | Serviette de table |
| 162 | Armoire pour rangement |
| 163 | Saucière en porcelaine |
| 164 | Panier à pain |
| 165 | Saladier |
| 166 | Plateau en inox |
| 167 | plateau de service |
| 168 | Poivrier |
| 169 | Sucrier |
| 170 | Théière en inox |
| 171 | Salière |
| 172 | Set de table |
| 173 | Juponnage |

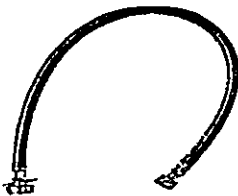

B/ DESCRIPTIF:

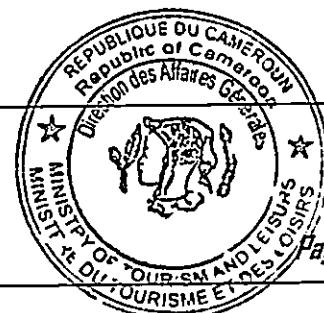
| No | Eléments et descriptions | Illustrations |
|-------------------------|--|---|
| Bloc pédagogique | | |
| 1 | Table de bureau droit : avec 2 étagères intégrées et 3 niches de rangements tablette coulissante et support écran qui accueilleront le matériel informatique, plan de travail en bois épaisseur de 22mm , piètement avec patins chants et plats même finition, dimensions des côtés , avec 160cm de long et 65cm de large, finition bois naturel pour bureau directeur , essence sapelli, iroko ou Mouvingui |  |
| 2 | Table de bureau (bureau angle gauche) avec 2 étagères intégrées et 3 niches de rangements tablette coulissante et support écran qui accueilleront le matériel informatique, plan de travail en bois épaisseur de 22mm, piètement avec patins chants et plats même finition, dimensions des cotés 95 cm pour le côté gauche, avec 200cm de long et 70cm de retour droit, finition bois naturel ou panneau md imitation bois, pour bureau directeur essence Pachi, Landa ou Doussier |  |
| 3 | Fauteuils ergonomiques structure piètement en inox avec 4 bras à roulette, hauteurs du piètement 35-40 cm accoudoirs, dossier et assise rembourrés en simili cuir noir, dimensions hauteur 95cm, largeur 70 cm, |  |

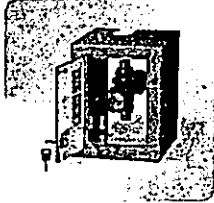


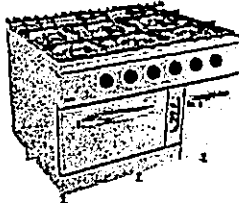
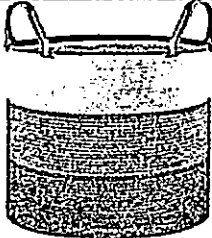
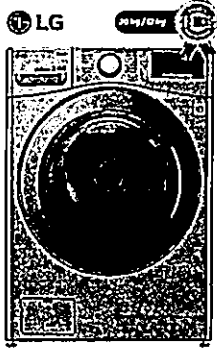
| | | |
|---|--|--|
| 4 | Fauteuil ergonomique structure piètement en inox avec 4 bras à roulette, hauteurs du piètement 35-40 cm accoudoirs, dossier et assise rembourrés en cuir de buffle marron, dimensions hauteur 105cm, largeur 75 cm, |  |
| 5 | Chaise visiteur en bois rembourré sur l'assise et le dossier, finition tissu, avec accoudoir |  |
| 6 | Armoire de bureau : finition bois naturel 1,40 et hauteur 2,20m, la façade sera découpé en deux panneaux portes de 70 cm et chacune d' elle aura un poignet inox chromé rectangulaire, pour archives essence sapelli, iroko ou Mouvingui |  |

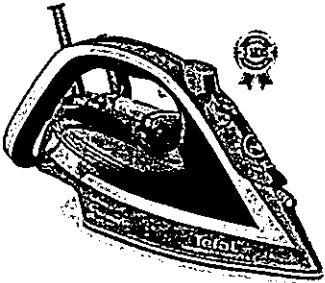
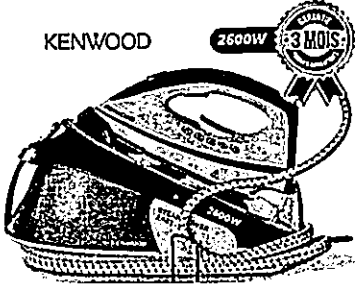
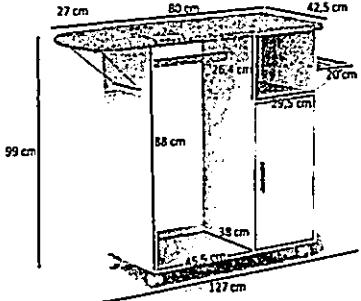
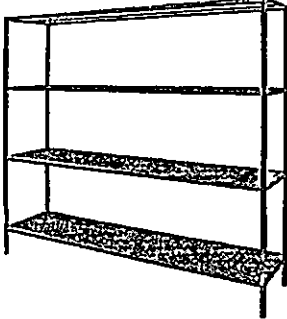
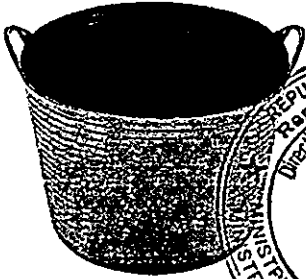
RESEAU GAZ

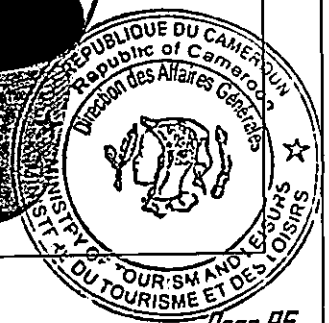
Réseau de gaz (fourniture et pose) Il s'agit du raccordement depuis le local gaz jusqu'à la position prévu pour l'installation des cuisinières dans la cuisine, il sera installé en apparent.il sera réalisée en tube cuivre SANCO. Le raccordement de la gazinière dans la cuisine se fera impérativement en tube cuivre écrouit type SANCO posé sur colliers isolant et en apparent

| | | |
|----|--|---|
| 7 | Bouteille de gaz butane 50Kg Cette bouteille devra être celle d'un fournisseur local agréé et disponible dans la ville de Bertoua | |
| 8 | Lyre flexible de raccordement gaz • Lyre pour installation domestique gaz butane et propane • Lyre souple NF garantie 5 ans • Longueur 70 cm • La pression maxi d'utilisation est de 20 bars • Entrée : écrou bouteille • Sortie : écrou 20x150 |  |
| 9 | Inverseur automatique gaz butane - Pression entrée : 0,7 – 7,5 bar - Pression sortie : 500mbar - Débit : 2,6kg/h Type de gaz : butane |  |
| 10 | Barre de cuivre spécial gaz - diam intérieur : 12 mm - Diam extérieur : 14mm Matière : cuivre | |

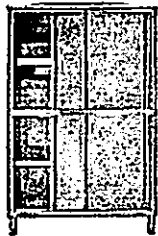
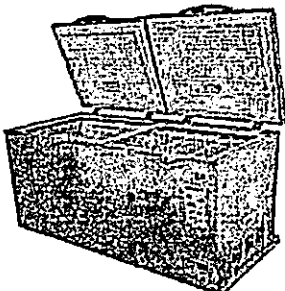
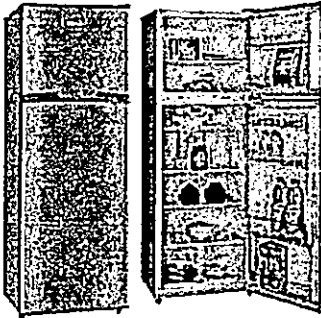
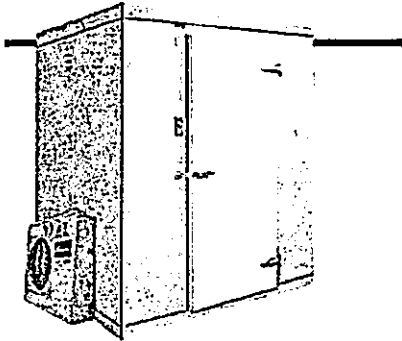
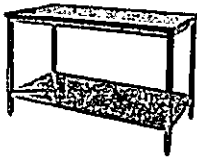


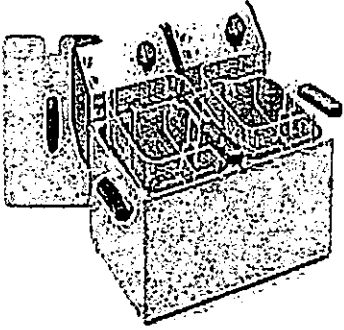
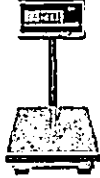
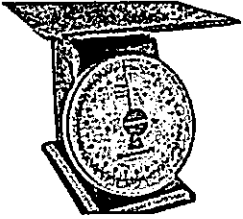


| | | |
|----|--|---|
| 11 | <p>coup de point d'arrêt d'urgence gaz avec à clé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coffret gaz coupe vanne coup de poing. - Coffret sous verre dormant avec robinet coup de poing + vanne 1/4 tour sécurité + signalétique + clé de réarmement + raccord. - Dimensions coffret : 165x220x180mm - Vanne coup de poing : DN 25. <p>Raccordement cuivre Ø28</p> |  |
| 12 | <p>Vanne 1/4 tour diam M20x150</p> <p>Matière : cuivre</p> |  |
| 13 | <p>Détendeur DSB 2,6kg/h Classe 2/36kw</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le DSB 2,6 kg/h est en plus muni d'une sécurité en cas d'excès de débit. - Détails techniques Débit 2,6 kg/h - Pression amont 0,1 à 0,6 bar - Pression aval 28mbar <p>Entrée mâle 20x150 - Sortie mâle 20x150 Classe 2</p> |  |
| 14 | <p>Raccord femelle M20x150, raccord malle M20x150, Raccord lyre et tout autre raccord</p> <p>Matière : principale en cuivre</p> | |
| 15 | <p>Gazinière 6 foyer INOX professionnel avec four à gaz avec une armoire neutre entièrement en acier inoxydable.</p> <p>Four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille. Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 330 x 300 mm (lavables en <u>lave-vaisselle</u>). y compris 5 bouteilles de 12kg, détendeur et autre accessoire</p> |  |
| 16 | <p>Panier linge tissé rond de 50l</p> |  |
| 17 | <p>Laveuse et essoreuse de 12-15Kg, LG ou similaire</p> <p>Modele : F0L2CRV2T2 Capacité : Lave-linge 20Kg, Sèche-linge 12kg Dimension (Lx H x P) : 700 x 770 x 1260 mm Couleur : Argent Moteur : Inverter Direct Drive Motor Lave-linge à chargement frontal Inoxydable Laveuse et sècheuse en un Eco Hybrid Turbo Wash True Steam</p> |  |

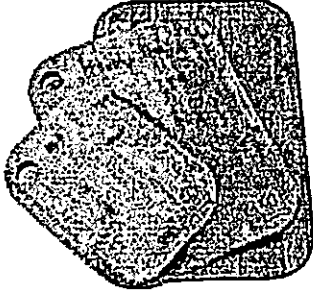
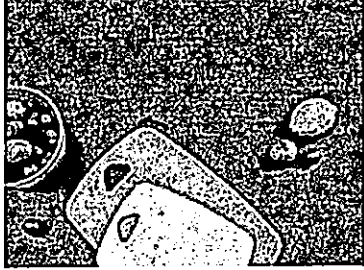



| | | |
|----|---|---|
| 18 | <p>Fer repassé à vapeur de marque Tefal ou similaire</p> <p>Type de produit: Fer à repasser à vapeur Modèle: FV6830E0 Couleur: Blue Puissance: 2800 watts Réservoir d'eau: 270 ml Vitesse de jet de vapeur: 250 g / min Vapeur Vertical Frequence: 50 Hz Tension: 220-240 V Système anti-Calc et réservoir de vidange du calcair Pour une durée de vie prolongée du fer</p> |  |
| 19 | <p>Centrale à vapeur pour repassage de marque Kenwood ou similaire</p> <p>Reference: SSP 20.000WB Couleur: Blue/blanc Puissance: 2600W Capacité du réservoir d'eau: 1.8L Debit vapeur: 120g Effet pressing: 180g Plaque de semelle en céramique Arrêt automatique</p> |  |
| 20 | <p>Armoire de repassage en bois</p> <p>Matériau Bois Fabrication Local Couleur finition verni Dimensions du 127L x 42,5l x 99H centimètres produit</p> |  |
| 21 | <p>Etagère en inox, à 4 niveau minimum, longueur 1,60m , hauteur 1,80m et largeur minimum 40cm</p> |  |
| 22 | <p>Grande bassine flexible en plastique de 40l minimum</p> <p>Matière : Plastique PE souple recyclable Forme ronde Contenance : 40 litres 2 poignées moulées</p> |  |


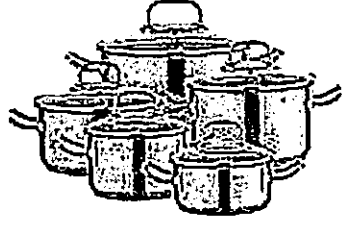
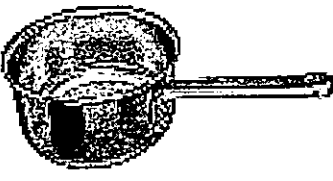
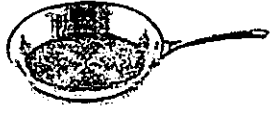



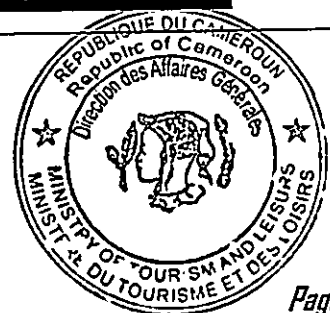
CUISINE CHAUDE

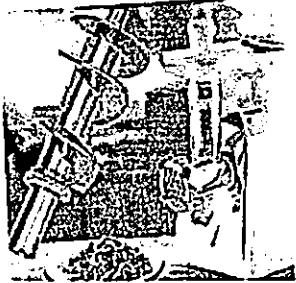
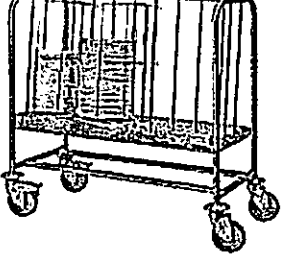
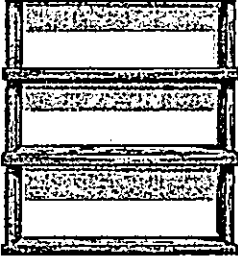
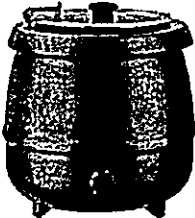
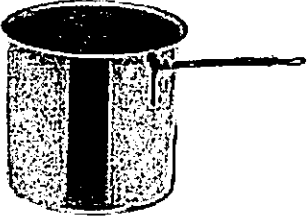

| | | |
|----|--|--|
| 23 | <p>Armoire en inox à 4 battants corps et portes d'épaisseur 8/10^e, fermeture 2 points avec poignée encastrée, serrure à clé</p> <p>4 étagères réglables au pas de 25mm</p> <p>Portes indégondables</p> |  |
| 24 | <p>Congélateur de 400l coffre blanc</p> <p>Température 12 degré à 26 degrés</p> <p>Dimensions L1504Xp705Xh945</p> <p>Gaz réfrigérant R290</p> <p>Dégivrage manuel</p> <p>Puissance 0,6kW</p> <p>y compris régulateur de tension 2000 Volt avec écran de visualisation</p> |  |
| 25 | <p>Réfrigérateur double porte 350l en inox</p> <p>4 grilles intérieures réglables : 3x502x440 et 1x502x211mm</p> <p>Porte y compris régulateur de tension 2000 Volt avec écran de visualisation</p> |  |
| 26 | <p>Chambre froide positive :</p> <p>Dimension : 170x280x240cm</p> <p>Température -25°C à -18°C</p> <p>Evaporateur</p> <p>Isolation du sol en panneau sandwich de 60 mm avec revêtement phénolique</p> <p>Profilé sanitaire pour tous les joints et éclairage LED</p> <p>1 porte isolée avec serrure à clé à charnière droite en standard.</p> <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> |  |
| 27 | <p>Table en inox avec étagère de 180x80x72mm</p> |  |

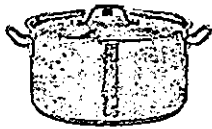





| | | |
|----|--|---|
| 28 | <p>Friteuse à 2 compartiments en inox double 2 x 8 Litres à poser, 6500 W, 220 V - MONO.</p> <p>Mode de fonctionnement : Électrique. Type : Appareil de table. Coloris : Argenté.</p> <p>Interrupteur de marche / arrêt : non. Nombre de cuves : 2. Nombre de paniers : 2.</p> <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> |  |
| 29 | <p>Balance de 150kg/ 50 g - 60 x 45 cm</p> |  |
| 30 | <p>Balance de 3kg électronique avec plateau en inox</p> |  |
| 31 | <p>Mortier et pilon en bois de fabrication locale</p> |  |
| 32 | <p>Pierre à écraser de fabrication locale</p> |  |

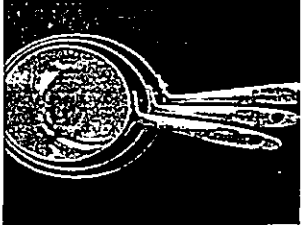

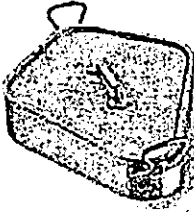
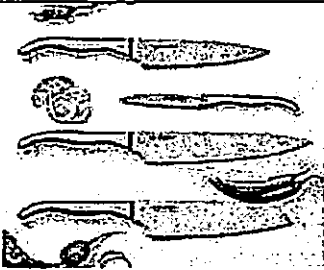



| | | |
|----|--|---|
| 33 | Jeux des Planche à découper en bois de fabrication locale (grande, moyenne et petite) lot de 3 |  |
| 34 | Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite) lot de 3 |  |
| 35 | Poubelle de 50l, à roulette et pédale, plastique |  |
| 36 | Sceau en plastique 10l en Plastique Blanc - Complet avec couvercle blanc - Matière: polypropylène - Hauteur: 62mm - Diamètre: 133mm |  |
| 37 | 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 |  |






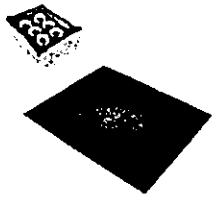


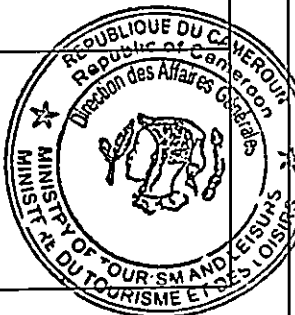
| | | |
|----|---|---|
| 38 | <p>Sceau en plastique 20l avec couvercle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matériau Plastique • Capacité 20 Litres • Matériau de la poignée Métal, Plastique • Forme Rond • Avec couvercle Oui • Diamètre en haut sans anse : 32,6 cm/Diamètre en bas : 27,6 cm • Hauteur : 32,4 cm/Hauteur intérieure : 30,5 cm • ISO Volume : 20 L • Couleur : Blanc trafic ral 9016 • Fermeture : Armature en métal avec poignée rouleau |  |
| 39 | <p>Fourniture de jeux de 5 marmites en inox</p> <p>Cette batterie est composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Marmite de 20*8CM 1 Marmite de 22*9CM 1 Marmite de 24*10CM 1 Marmite de 26*11CM 1 Marmite de 28*12CM |  |
| 40 | <p>Fourniture de sauteuse</p> <p>Inox 18/10.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manche ergonomique riveté en fonte d'inox isolant de la chaleur. - Entretien facile. - Va au lave-vaisselle. - Tous feux y compris induction. <p>réf 17739/3730.20 : diamètre 20 cm, diamètre du fond 17 cm, contenance 1,7L, poids 1,16 kg.</p> <p>réf 17740/3730.24 : diamètre 24 cm, diamètre du fond 20,5 cm, contenance 3L, poids 1,54 kg.</p> <p>réf 17741/3730.28 : diamètre 28 cm, diamètre du fond 24 cm, contenance 4,6L, poids 2 kg</p> |  |
| 41 | <p>Poêle en Inox</p> <p>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> |  |
| 42 | <p>Fourniture de scie à os</p> <p>Cette Scie de Boucher Professionnelle possède une longue lame de 45 cm, faite en acier inoxydable</p> |  |


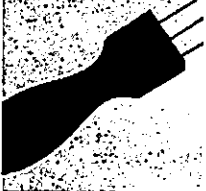


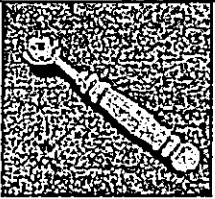

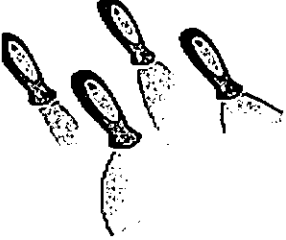


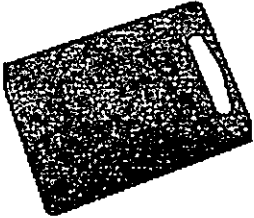
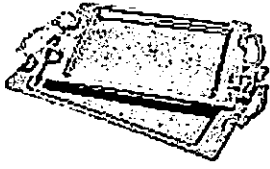
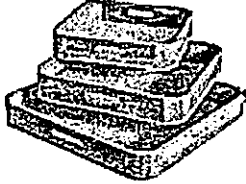
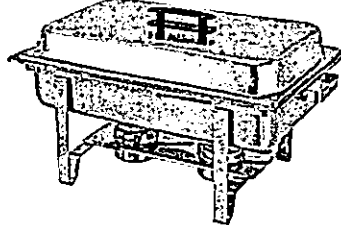


| | | |
|----|--|---|
| 43 | <p>Fourniture de hachoir</p> <p>Hachoir à viande est fabriquée en acier inoxydable stable, durable, sûr et matériaux, et peut être utilisée en toute confiance</p> <p>Dimensions du produit (L x l x h) 12 x 4,2 x 4,2 cm ; 180 grammes</p> <p>Référence fabricant 4DYAV4JKE40XT36RW01AKI</p> <p>Couleur : Argent</p> |  |
| 44 | <p>Fourniture de chariot à assiettes</p> <p>Plateforme rehaussée pour une utilisation plus ergonomique. Grilles de séparation antichute. 4 roues inoxydables diam. 125 mm</p> <p>Hauteur plateforme : 460 mm</p> |  |
| 45 | <p>Étagère en bois</p> <p>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> |  |
| 46 | <p>Fourniture de bain-marie à potage</p> <p>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> |  |
| 47 | <p>Fourniture de bain-marie à sauce</p> <p>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.</p> <p>Matière : Inox</p> <p>Diamètre : 140 mm</p> <p>Poids : 650 g</p> <p>Capacité : 2 L</p> |  |
| 48 | <p>Fourniture de bassine à friture ou négresse.</p> <p>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> |  |

| 49 | <p>Fourniture de braisière</p> <p>Matière : Inox, Forme : Ronde, Diamètre : 40cm, Hauteur : 22cm, Contenance : 27.6L</p> |  | | | | | | | | | | | | |
|------------|---|---|--------------------|---------|------------|------------|------|------------|------------|------|------------|------------|--------|--|
| 50 | <p>Fourniture d'assortiment de plaque à poisson ovale à petits bords en inox</p> <p>Poêle à poisson de 40x25,5 cm en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhérent haute qualité sans PFOA. Poignées inox.</p> |  | | | | | | | | | | | | |
| 51 | <p>Fourniture de plaque à rôtir. Inox multi couche (5 couches)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Dimensions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Epaisseur : 2,6 mm <table border="1" data-bbox="288 898 767 1267"> <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 | | | | | | | | | | | | |
| 52 | <p>Fourniture de plat à sauter</p> <p>Idéales avec ses parois hautes et droites. Avec poignée d'assistance à partir du diamètre 26cm</p> |  | | | | | | | | | | | | |
| 53 | <p>Fourniture de poêle à frire</p> <p>Tefal Poêle 26 cm, Induction, Revêtement antiadhésif, Acier inoxydable de première qualité, Indicateur de température Thermo-Spot, Confort Max G7260544</p> |  | | | | | | | | | | | | |
| 54 | <p>Fourniture de rondeau avec couvercle</p> <p>Rondeau inox avec couvercle - 24 cm</p> |  | | | | | | | | | | | | |


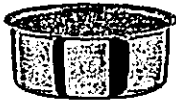


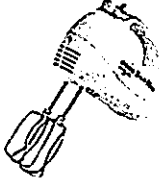
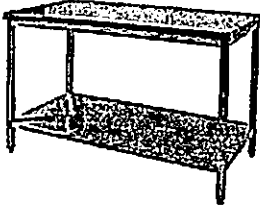
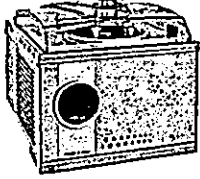
| | | |
|----------------------------|---|---|
| 55 | <p>Fourniture russe ou casserole</p> <p>Une russe désigne à l'origine une casserole de cuivre mais elle renvoie de manière générale aussi bien à une casserole en inox qu'en aluminium. Le diamètre d'une russe peut aller d'une dizaine de centimètres à une vingtaine de centimètres.</p> |  |
| 56 | <p>Fourniture de saumonière ou poissonnière</p> <p>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> |  |
| 57 | <p>Fourniture de turbotière</p> <p>Turbotière Mauviel 50 x 40 cm en cuivre (extérieur) et inox (intérieur)</p> |  |
| COUTEAUX DE CUISINE | | |
| 58 | <p>Fourniture de couteau d'office lame de 8cm en acier inoxydable, manche en polymère de polyoxyméthylène résistant à l'usure, lot de 4</p> |  |
| 59 | <p>Fourniture de couteau à filets de sole lame de 10cm en acier inoxydable, manche en bois à trois rivets</p> |  |
| 60 | <p>Fourniture de couteau éminceur, taille de la lame 27,5 en acier triple A, manche de 13,5cm en plastique. Dimensions 410mmx55mmx35mm. Poids : 680g</p> |  |
| 61 | <p>Fourniture de Couteau tranche lard doté d'une lame flexible très longue 20 à 25 cm en acier carbone, manche en bois</p> | |
| 62 | <p>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</p> |  |
| COUTEAUX DE BOUCHER | | |

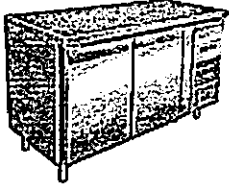

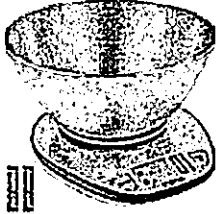
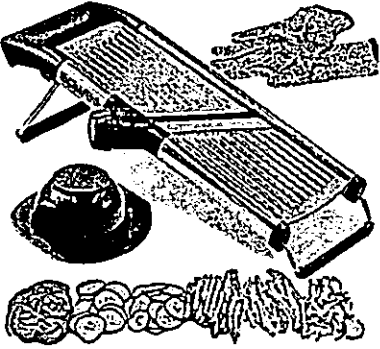
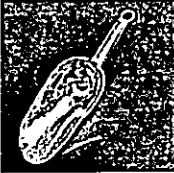


| | | |
|----|---|---|
| 63 | Fourniture de couteau de boucher de diverses tailles allant de 18 à 32cm en acier inoxydable. Manche ergonomique confort antiglisse. |  |
| 64 | Fourniture de couteau à désosser, lame 14,5cm en acier inoxydable et manche en bois large très ergonomique et une garde en acier pour la sécurité |  |
| 65 | Fourniture de batte à côtelette en inox, manche inox Poids : 1kg |  |
| 66 | Fourniture de ciseau à poisson pour droitier fin en inox démontable de 23cm soit 9cm de lame et poignée ergonomique en plastique |  |
| 67 | 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. |  |
| 68 | Fourniture de feuille à fendre Couleur principale Noir Matière Métal Couleur Noir Dimension 40 x 33 cm Caractéristique Feuille de cuisson réutilisable sur les 2 faces |  |
| 69 | Fourniture de fusils à affuter 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. |  |
| 70 | Fourniture de mandoline en acier inoxydable, 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 |   |

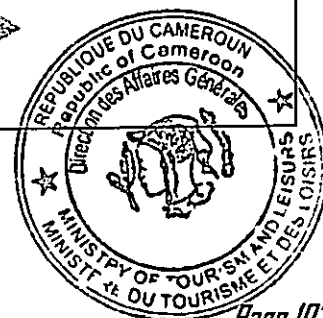
| | | |
|------------------------|---|---|
| 71 | Fourniture de scie de boucher composée d'une lame de 63cm en acier avoyée de dents affûtées et d'un manche démontable en polypropylène. |  |
| PETIT OUTILLAGE | | |
| 72 | Fourniture d'aiguille à piquer (PM) en inox de 25cm |  |
| 73 | Fourniture de couteau à brider (PM) | |
| 74 | Fourniture de couteau économe ou éplucheur de 21.5cm, lame en inox et manche en plastique |  |
| 75 | Fourniture de couteau zesteur cannelé en inox. |  |
| 76 | Fourniture de cuillère à légumes ou cuillère parisienne, manche en bois et bout en acier inoxydable. |  |
| 77 | 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. |  |
| 78 | Fourniture de spatule en acier avec des manches courts en exo glas et une surface active large |  |
| 79 | Fourniture du triangle à pâtisserie Emporte pièces en inox 10cm de forme triangulaire | |

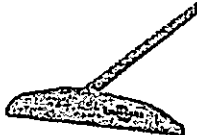

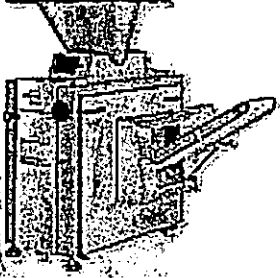
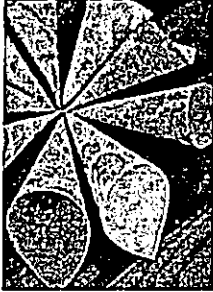
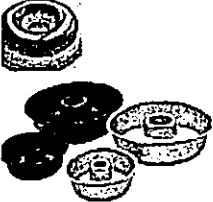


| | | |
|------------------------------|--|---|
| 80 | Fourniture des planches à découper en plastique épais 34x24 cm |  |
| USTENSILS DE DRESSAGE | | |
| 81 | Fourniture de plateaux en acier inoxydable 27x20x2cm, résistant à la corrosion. Bords profonds et deux anses vissés en inox. |  |
| 82 | Fourniture de plateaux en bois de haute qualité de 40x30cm (grand), 35x25cm (moyen) de forme rectangulaire avec poignée |  |
| 83 | Fourniture de taupière Plateau de cuisine en inox Hauteur 2cm Longueur 27cm | |
| 84 | Fourniture de marmite chauffante. Matière : Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none">• Capacité : 18 Litres• Sécurité assurée• Système d'ouverture & de fermeture : Classique• Compatible Lave-vaisselle - Pot et couvercle• Induction Compatible• Sortie de vapeur |  |
| 85 | Fourniture de cloche couvre assiette en inox de 29cm de diamètre, de forme ronde et 6cm de hauteur. |  |
| 86 | Fourniture de saladier en verre borosilicaté avec couvercle en plastique lot de 5 |  |

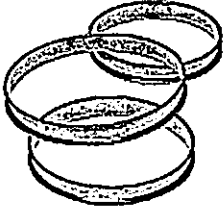
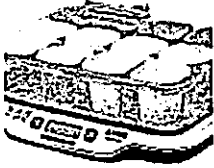

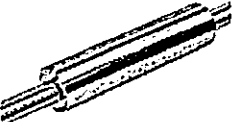





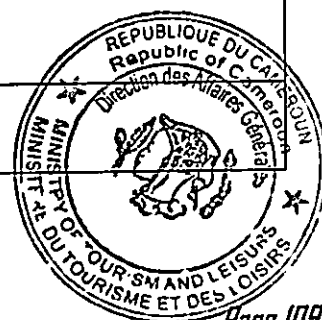
| | | |
|-------------------|---|---|
| 87 | Fourniture de ramequins en verre de dimensions L8.5x L4cm, résistant à la chaleur |  |
| 88 | Fourniture de ramequins en inox de 19cl et 80mm de diamètre. |  |
| 89 | Fourniture de coupes à glaces et sorbets de 128ml et 120mm de diamètre en lot de 6 |  |
| 90 | Fourniture soupières en inox de 22cm de diamètre et 3.2l de capacité finition poli brillant |  |
| PATISSERIE | | |
| 91 | <p>Fourniture de batteur mélangeur.</p> <p>Marque SEB ou similaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 450 watts • Vitesse : 5+turbo • Ejection des fouets : Oui • Matière : Plastique |  |
| 92 | Table en inox avec étagère de 180x80x72mm |  |
| 93 | Fourniture de sorbetière ayant une puissance de 180 watts, capacité de la cuve 1.2l en inox |  |





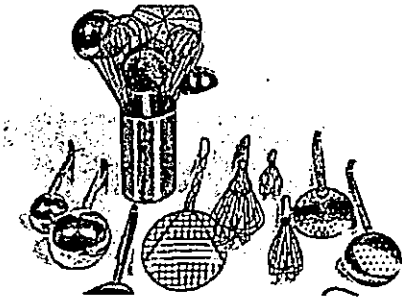
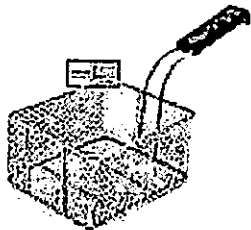
| | | |
|-----|---|---|
| 94 | Fourniture de tour réfrigéré 80l 2 portes en acier inoxydable et réfrigération ventilée |  |
| 95 | Fourniture de four électrique pâtissier à convection, équipé 4 niveaux, humidificateur manuel, 3200w, 220v. température de 50°C, 2 moteurs avec ventilateurs (2600T/min), éclairage interne. Espace entre platines 70mm |  |
| 96 | 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 |  |
| 97 | 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 |  |
| 98 | Fourniture de pelle à farine et sucre en acier inoxydable, capacité 600ml, longueur 32cm, largeur 11cm. Longueur du manche 12cm. |  |
| 99 | Fourniture de pique à pate à denture fine et large (lot de 4) en plastique. Largeur 10cm, hauteur 7.5cm, profondeur 22cm |  |
| 100 | Fourniture de coupe pâte boulanger à lame ronde en acier inoxydable et manche en plastique |  |

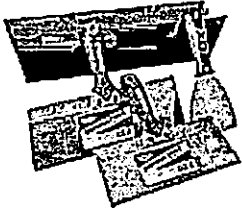
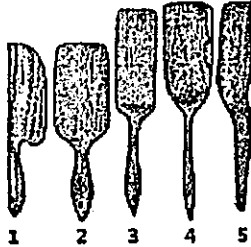
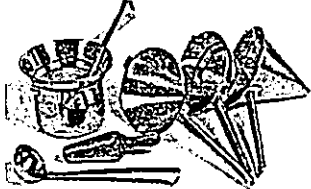


| | | |
|-----|--|---|
| 101 | Fourniture de râteau à crêpe en bois d'un diamètre de 30cm |  |
| 102 | Fourniture de pelle à gâteau et pizzas en inox. Dimension 20.5x20cm. manche en bois avec deux rivets |  |
| 103 | Fourniture de diviseur de pâte automatique Largeur x Longueur x Hauteur : 685x1391x1501 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 |  |
| 104 | Fourniture de cornets en PVC 12 pièces |  |
| 105 | Fourniture de moules à savarin moyenne et grande taille en silicone alimentaire lot de 4 |  |
| 106 | Fourniture de moules à tarte en acier revêtu d'antiadhésif avec un fond plat. Lot de 4 |  |
| 107 | Fourniture de saupoudreuse à sucre en inox, dimensions 17.6x10.8cm, hauteur 15cm, capacité 1.5L |  |


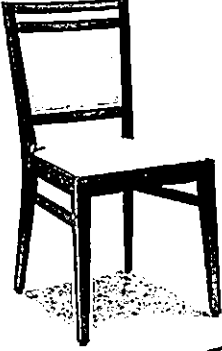
| | | |
|-----|---|---|
| 108 | Fourniture d'assortiment de cercles à tarte lot de 3 d'une hauteur de 2cm |  |
| 109 | Fourniture de yaourtière avec lot de 12 pots. Puissance 15w marque SEB ou similaire |  |
| 110 | Fourniture autres moules de formes variées en silicone |  |
| 111 | Fourniture de rouleau à pâtisserie en acrylique cylindrique de 40cm sur 38mm de diamètre de long anti adhérent |  |
| 112 | Fourniture de poche à douille+ douille. Silicone avec 2 douilles inox De Buyer |  |
| 113 | Fourniture d'assortiment d'emporte-pièce découpoirs ovales en inox |  |
| 114 | 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 |  |
| 115 | Fourniture d'assortiment d'araignée en inox 260mm de diamètre, manche filiforme | |



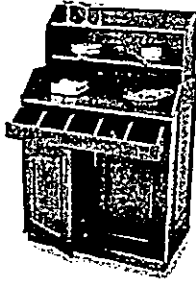
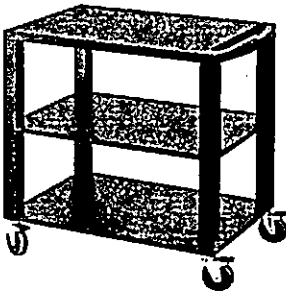


| | | |
|-----|--|---|
| 116 | Fourniture d'assortiment de bassine à blanc d'œuf (de taille variée) en inox de 40cm de diamètre, 14cm de hauteur et 15L de capacité |  |
| 117 | Fourniture d'assortiment de chinois en inox 18 cm de hauteur, 20cm de diamètre et perforation de 1.5mm |  |
| 118 | Fourniture d'assortiment d'écumoire monobloc en inox 37 cm de longueur et 12cm de diamètre |  |
| 119 | Fourniture de fouet à sauce en inox de 25cm avec anse de suspension et 12 fils souples |  |
| 120 | Fourniture de fouet à blancs ou fouet à ballon, fil en acier inoxydable indémarchable et invrillable, manche étanche en plastique 35cm | |
| 121 | Fourniture d'assortiment de louches (grandes et petites 6 pièces) en inox |  |
| 122 | Fourniture d'assortiment de panier à friture 6L, 45cm de diamètre constitué de fils d'acier |  |

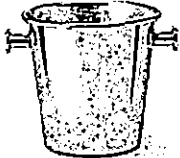
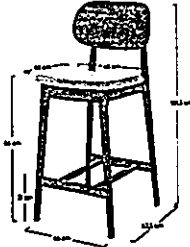

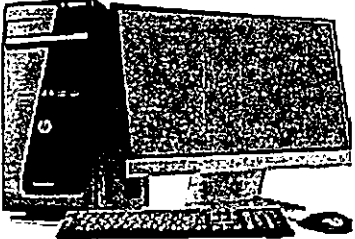
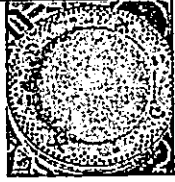
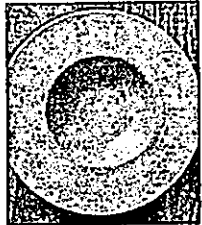
| | | |
|-----|---|---|
| 123 | Fourniture d'assortiment de spatules à réduire en inox lot de 3. lame en acier inoxydable |  |
| 124 | Fourniture d'assortiment de spatule en bois lot de 5 |  |
| 125 | Fourniture d'assortiment de tamis en acier inoxydable lot de 7 |  |

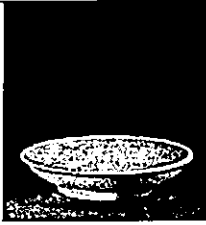

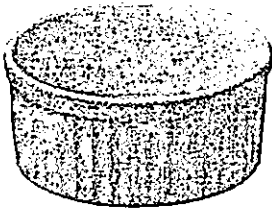





BAR RESTAURANT

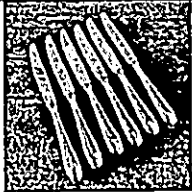







| | | |
|-----|---|---|
| 126 | Présentoir en bois dur : étagère mural en bois et lumineuse | |
| 127 | Table de 100x100 cm. Support en inox massif plate-forme : lamellé collé en bois |  |
| 128 | Chaise en bois tapissé sur l'assise |  |



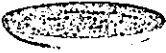

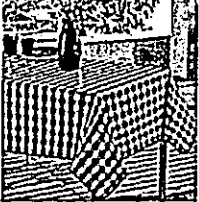
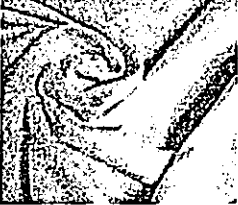
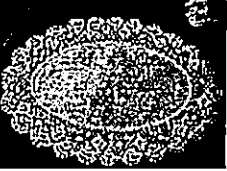

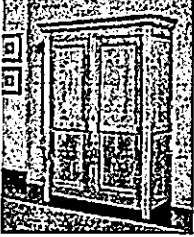

| | | |
|-----|--|---|
| 129 | Console bois dur type iroko ou sapelli, |  |
| 130 | <p>Guéridon Bois laqué anthracite. - Poignée intégrée dans la structure. - Tirette porte assiette extractible. - Roues pivotantes dont 2 avec freins. - 4 coloris en option : Gris, Taupe, Beige, Crème. - Dimensions (L x l x H) cm : 100 x 45 x 85</p> |  |
| 131 | <p>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</p> |  |
| 132 | Shaker À COCKTAILS HAMPTON 530 ML, 3 PIÈCES EN INOX |  |




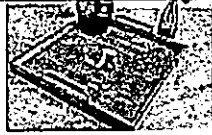





| | | |
|-----|--|---|
| 133 | Seau stand à vins ou champagne (restaurant) sceau à vin 4l en inox |  |
| 134 | <p>Tabourets modernes au comptoir du bar</p> <p>Matériaux, bois tropical</p> <p>Assise rembourrée et finition tissu</p> |  |
| 135 | <p>Réfrigérateurs Capacité : 200 L</p> <p>Tension : 220-240 V</p> |  |
| 136 | <p>Ordinateur complet comprenant les capacités minimum suivantes :</p> <p>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> |  |
| 137 | <p>Platerie / Grande Assiette :</p> <p>En porcelaine et en verre de haute qualité, les échantillons devront être soumis à la validation de l'ingénieur du marché</p> |  |
| 138 | Assiette à entremets en porcelaine (22cm) |  |

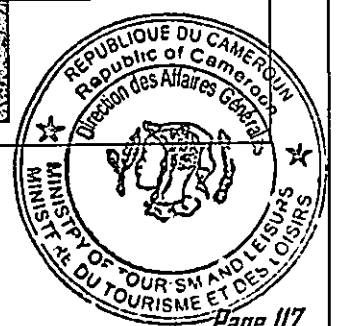
| | | |
|-----|--|---|
| 139 | Grandes Assiettes creuse en céramique de 24 cm de diamètre avec les rebords |  |
| 140 | Boî en porcelaine de 50cl |  |
| 141 | Platerie / Ramequin en porcelaine - Facteur de format : Rond - Couleur : Blanc - preuve de micro-onde : Oui - Lavable au lave-vaisselle : Oui - preuve de freezer : Oui - Diamètre : 94 mm - Épaisseur : 43 mm - Capacité : 0.17 L |  |
| 142 | Platerie / Coupe en verre de haute qualité d'environ 50cl | |
| 143 | Verrerie / Long drink Verrerie Hauteur : 14.1cm Diamètre : 7.9 cm Contenance : 35cl |  |
| 144 | Verrerie / Verre à eau Verre à pied ballon Capacité :700ml En cristallin sans plomb |  |
| 145 | Verrerie / Verre à vin rouge Capacité :450ml En cristallin sans plomb |  |
| 146 | Verrerie / Verre à vin blanc en cristal Capacité :360ml |  |
| 147 | Verrerie / Verre à champagne en cristallin avec une forme haute et étroite Contenance : 12.5cl |  |

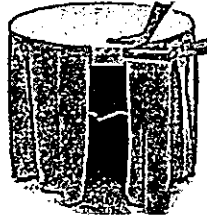
| | | |
|-----|---|---|
| 148 | Coutellerie / Couteau à entremets en acier avec lame micro dentée (lot de 6) |  |
| 149 | Coutellerie / Fourchette à entremets en acier Longueur : 17.7cm |  |
| 150 | Coutellerie / Grand Couteau avec lame en acier inoxydable et poignée ergonomique en plastique |  |
| 151 | Cuillère à entremets en inox Longueur : 18cm |  |
| 152 | Grande Fourchette en acier inoxydable |  |
| 153 | Fourchette à poisson en acier inoxydable Longueur : 18.1cm |  |
| 154 | Cuillère à café en inox Epaisseur : 1.5 Longueur : 13.2 |  |
| 155 | Cuillère à soupe en acier inoxydable Longueur : 28.5cm Diamètre : 90mm |  |



| | | |
|-----|--|--|
| 156 | Assiette à pain en porcelaine d'un diamètre de 14cm |  |
| 157 | Ensemble tasse et sous tasse en céramique, capacité : 205ml |  |
| 158 | Nappe rectangulaire en toile cirée 140x240cm |  |
| 159 | Molleton coton et spandex |  |
| 160 | Napperon dessous de plat en coton, forme ovale en dentelle ajourée |  |
| 161 | Serviette de table en tissu de 50x50 cm |  |
| 162 | Armoire pour rangement 2 portes en bois à 4 étagères |  |
| 163 | Saucière en porcelaine ronde 23cm/400ml |  |

| | | |
|-----|---|---|
| 164 | Panier à pain en osier 20cm x 51cm x 39 cm |  |
| 165 | Saladier en céramique de forme arrondie de 22cm de diamètre |  |
| 166 | Plateau en inox |  |
| 167 | plateau de service en bois |  |
| 168 | Poivrier en bois Contenance : 20g |  |
| 169 | Sucrier en porcelaine de 8cm |  |
| 170 | Théière en inox 6l avec filtre à thé |  |
| 171 | Salière en verre, couvercle en inox, capacité : 50ml |  |
| 172 | Set de table en bambou antidérapant, rectangulaire 25x18cm |  |



| | | |
|-----|---|---|
| 173 | Juponnage Tissu : polyester Hauteur : 730mm Longueur : 4100mm |  |
|-----|---|---|

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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 2026

**PIECE N°6 : CADRE DU BORDEREAU DES PRIX
UNITAIRES**



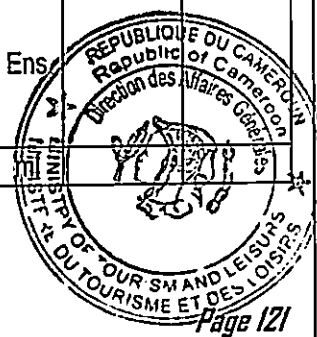
BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES (BPU)

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.

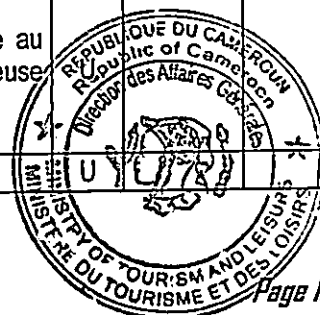
| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|----|--|-------|--------------------|-------------------|
| 1 | Table de bureau droit Ce prix rémunère tous les frais liés à la fabrication, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une table de bureau droit disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 2 | Table de bureau gauche Ce prix rémunère tous les frais liés à la fabrication, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une table de bureau droit disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 3 | Fauteuils ergonomiques Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception ainsi que la réception d'un fauteuil ergonomique rembourré en simili cuir noir disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 4 | Fauteuils ergonomiques Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception ainsi que la réception d'un fauteuil ergonomique rembourré en cuir de buffle marron disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 5 | Chaise visiteur Ce prix rémunère tous les frais liés à la fabrication, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une chaise visiteur disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 6 | Armoire de bureau Ce prix rémunère tous les frais liés à la fabrication, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une chaise visiteur disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 7 | Bouteille de gaz butane Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une bouteille à gaz butane de 50 kg disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 8 | Lyre flexible de raccordement gaz Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une lyre flexible de raccordement du gaz butane et propane disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |

| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|----|--|-------|--------------------|-------------------|
| 9 | Inverseur automatique Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un inverseur automatique du gaz butane disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 10 | Barre de cuivre spécial gaz Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une barre de cuivre spécial gaz disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 11 | Coup de point d'arrêt d'urgence Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un coup de point d'urgence gaz avec coffret en verre disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 12 | Détendeur DSB Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Détendeur DSB disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 13 | Vanne Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un vanne disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 14 | raccords Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un ensemble de raccords mâle et femelle disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | ENS | | |
| 15 | Gazinière Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une gazinière disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 16 | Panier linge Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un panier linge tissé rond disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 17 | Laveuse et essoreuse Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une laveuse et essoreuse disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 18 | Fer à repasser Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un fer à repasser disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | Ens | | |
| 19 | Centrale à vapeur | | | |



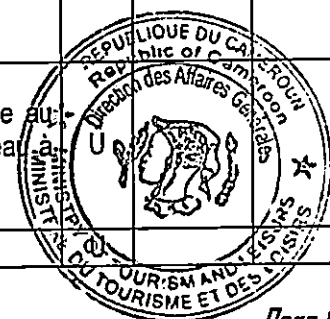
| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|----|---|-------|--------------------|-------------------|
| | Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une centrale à vapeur pour repassage disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | | | |
| 20 | Armoire de repassage en bois Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une armoire de repassage en bois disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 21 | Etagère Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une étagère en inox disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 22 | Grande bassine flexible Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une Grande bassine flexible de 40 litres en plastique disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 23 | Armoire en inox Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une armoire en inox disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | | | |
| 24 | Congélateur Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un congélateur disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | | | |
| 25 | Réfrigérateur Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un réfrigérateur double porte disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | | | |
| 26 | Chambre froide négative Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une chambre froide négative disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 27 | Table Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une table en inox disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 28 | friteuse 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 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 àFCFA | U | | |
| 29 | Balance de 150 kg Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une balance de 150kg disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |

| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|----|--|-------|--------------------|-------------------|
| 30 | Balance de 3 kg Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une balance de 3kg disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 31 | Mortier et pilon Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un mortier assorti d'un pilon disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 32 | Pierre à écraser Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une pierre à écraser disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 33 | Jeu des Planche à découper en bois Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un jeu de planches à découper en bois disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | ENS | | |
| 34 | Jeu des Planche à découper en plastique Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un jeu de planches à découper en plastique disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | ENS | | |
| 35 | Poubelle de 50 l Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une poubelle de 50 litres en plastique disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 36 | Sceau en plastique 10 litres Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un sceau en plastique de 10 litres en plastique disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 37 | Sceau en plastique 15 litres Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un sceau en plastique de 15 litres en plastique disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 38 | Sceau en plastique 20 litres Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un sceau en plastique de 20 litres en plastique disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 39 | Jeu de 5 marmîtes en inox Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un jeu de 5 marmîtes en inox disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | ens | | |
| 40 | Sauteuse Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une sauteuse disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | | | |
| 41 | Poêle en Inox | | | |



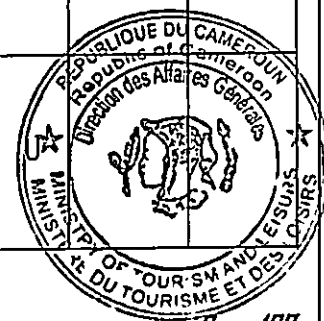
| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|----|--|-------|--------------------|-------------------|
| | Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une poêle en inox disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | | | |
| 42 | Scie à os Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une scie à os disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 43 | Hachoir Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un hachoir disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 44 | Chariot à assiettes Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un chariot à assiettes disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité à FCFA | U | | |
| 45 | Etagère en bois Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une étagère en bois disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 46 | Bain-marie à potage Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un bain-marie à potage disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 47 | Bain-marie à sauce Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un bain-marie à à sauce disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 48 | Bassine à friture ou négresse Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une bassine à friture ou négresse destinée au restaurant/cuisine chaude du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 49 | Braisière Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une braisière disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 50 | Assortiment de plaque à poisson Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un assortiment de plaque de poisson ovale à petits bords disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 51 | Assortiment de plaque à rôtir Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un assortiment de plaque à rôtir disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO | U | | |

| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|----|---|-------|--------------------|-------------------|
| | L'unité àFCFA | | | |
| 52 | Plat à sauter Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un plat à sauter disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 53 | Poêle à frire Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une poêle à frire disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 54 | Rondeau avec couvercle Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un rondau avec couvercle disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 55 | Russe ou casserole Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une russe ou casserole disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 56 | Saumonière ou Poissonnière Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une saumonière ou poissonnière disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 57 | Turbotière Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une turbotière disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 58 | Couteau d'office Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couteau d'office disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 59 | Couteau à filets de sole Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couteau à filets de sole disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 60 | Couteau éminceur Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couteau éminceur disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 61 | Couteau tranche lard Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couteau tranche lard disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 62 | Couteau à jambon Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couteau à jambon disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 63 | Couteau de boucher | | | |



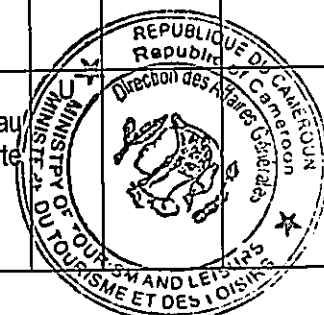
| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|----|--|-------|-----------------------|----------------------|
| | Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couteau à de boucher disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | | | |
| 64 | Couteau à désosser Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couteau à désosser disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 65 | Batte à côtelette Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une batte à côtelette disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 66 | Ciseau à poisson Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un ciseau à poisson disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 67 | Couperet boucher Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couperet boucher disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 68 | Feuille à fendre Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une feuille à fendre disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 69 | Fusil à affuter Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un fusil à affuter disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 70 | Mandoline Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une mandoline disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 71 | Scie de boucher Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une scie de boucher disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 72 | Aiguille à piquer Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une aiguille à piquer disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 73 | Couteau à brider Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couteau à brider disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |

| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|----|--|-------|--------------------|-------------------|
| 74 | Couteau économe ou éplucheur Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couteau économe ou éplucheur disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 75 | Couteau canneler Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un couteau canneler disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 76 | Cuillère à légumes ou cuillère parisienne Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une cuillère à légumes disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 77 | Fourchette à rôtir ou fourchette du chef Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une fourchette à rôtir disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 78 | Spatule en acier Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une spatule en acier disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 79 | Triangle à pâtisserie Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un triangle à pâtisserie disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 80 | Planche à découper en plastique Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une planche disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 81 | Plateau en acier Ce prix rémunère tous les frais liés à commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un plateau en acier disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 82 | Plateau en bois Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un plateau en bois disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 83 | Taupière ou Plateau de cuisine en inox Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une taupière disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 84 | Marmite chauffante Ce prix rémunère tous les frais liés à commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une marmite chauffante disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | | | |



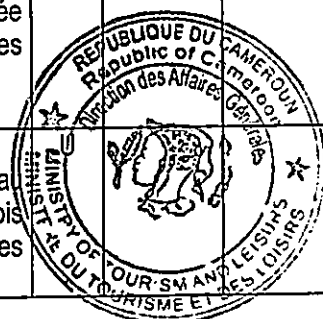
| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|----|---|-------|-----------------------|----------------------|
| 85 | Cloche couvre assiette Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une cloche couvre assiette disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 86 | Saladier Ce prix rémunère tous les frais liés à commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un saladier disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 87 | Ramequin en verre Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un ramequin en verre disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 88 | Ramequin en inox Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un ramequin en inox disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 89 | Coupe à glaces et sorbets Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une coupe à glace et sorbets disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 90 | Soupière Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une soupière disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 91 | Batteur mélangeur Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une batteur mélangeur disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 92 | Table en inox Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une table en inox disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 93 | Sorbetière Ce prix rémunère tous les frais liés à commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une sorbetière disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 94 | Tour réfrigéré Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une tour réfrigéré disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 95 | Four électrique pâtissier Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un four électrique pâtissier disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |

| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|-----|--|-------|--------------------|-------------------|
| 96 | Balance à pâtisserie Ce prix rémunère tous les frais commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une balance à pâtisserie disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 97 | Mandoline Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une mandoline disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 98 | Pelle à farine et sucre Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une pelle à farine et sucre disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 99 | Pique à pâte Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une pique à pâte disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 100 | Coupe pâte boulanger Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un coupe pâte boulanger disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 101 | Râteau à crêpe en bois Ce prix rémunère tous les frais liés commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un râteau à crêpe en bois disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 102 | Pelle à gâteau et pizzas Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une pelle à gâteau et pizzas disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 103 | Diviseur de pâte automatique Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un diviseur de pâte automatique disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 104 | Cornet Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un cornet disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 105 | Moule à savarin Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un moule à savarin disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 106 | Moule à tarte Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un moule à tarte disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |



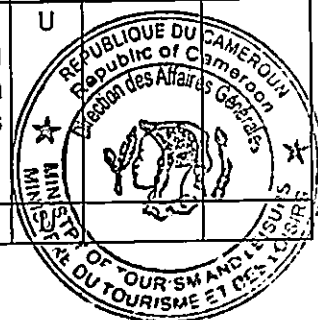
| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|-----|---|-------|-----------------------|----------------------|
| 107 | Saupoudreuse à sucre Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une saupoudreuse à sucre disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 108 | Assortiment de cercles à tarte Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un assortiment de cercles à tarte disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 109 | Yaourtière Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une yaourtière de cercles à tarte disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 110 | Autres moules Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'autres moules disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | Ens | | |
| 111 | Rouleau à pâtisserie Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un rouleau à pâtisserie disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 112 | Poche à douille Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une poche à douille disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 113 | Assortiment d'emporte-pièce Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un assortiment de d'emporte-pièce disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 114 | Présentoir pour pièces montées Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un présentoir pour pièces montées 4 étages disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 115 | Assortiment d'araignée Ce prix rémunère tous les frais à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception que la réception d'assortiment d'araignée disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 116 | Assortiment de bassine à blanc d'oeuf Ce prix rémunère tous les frais à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception que la réception d'assortiment de bassine à blanc d'oeuf disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 117 | Assortiment de chinois Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'assortiment de chinois disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |

| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|-----|--|-------|--------------------|-------------------|
| 118 | Assortiment d'écumoire Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'assortiment de écumoire disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 119 | Fouet à sauce Ce prix rémunère tous les frais à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Fouet à sauce disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 120 | Fouet à blanc ou fouet à ballon Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Fouet à blanc ou fouet à ballon disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 121 | Assortiment de louches Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Assortiment de louches disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 122 | Assortiment de panier à friture Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Assortiment de panier à friture disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 123 | Assortiment de spatules à réduire Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Assortiment de spatules à réduire disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 124 | Assortiment de spatule en bois Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Assortiment de spatule en bois disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 125 | Assortiment de tamis Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Assortiment de tamis disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 126 | Présentoir en bois dur Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Présentoir en bois dur destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 127 | Table Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une table destinée au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 128 | Chaise Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une chaise bois destinée au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO | U | | |



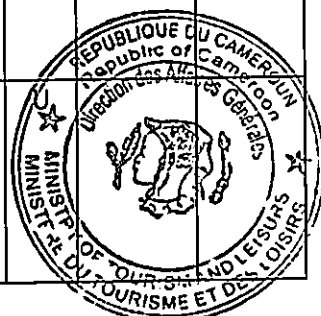
| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|-----|--|-------|-----------------------|----------------------|
| | L'unité àFCFA | | | |
| 129 | Console Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une console destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 130 | Guéridon Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un guéridon destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 131 | Doseur de whisky Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Doseur de whisky destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 132 | Shaker Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un shaker destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 133 | Seau stand à vins ou champagne Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Seau stand à vins ou champagne destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 134 | Tabouret moderne au comptoir du bar Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Tabouret moderne au comptoir du bar destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 135 | Réfrigérateur Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un réfrigérateur destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 136 | Ordinateur complet Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un ordinateur complet destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 137 | Platerie / Grande Assiette Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une platerie/grande assiette destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |

| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|-----|---|-------|--------------------|-------------------|
| 138 | Assiette à entremets Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une assiette à entremets destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 139 | Grande Assiette creuse Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une grande assiette creuse destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 140 | Bol Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un bol en porcelaine destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 141 | Platerie / Ramequin en porcelaine Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Platerie / Ramequin en porcelaine destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 142 | Platerie / Coupe Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une Platerie / Coupe destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 143 | Verrerie / Long drink Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Verrerie / Long drink destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 144 | Verrerie / Verre à eau Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Verrerie / Verre à eau destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 145 | Verrerie / Verre à vin rouge Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Verrerie / Verre à vin rouge destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 146 | Verrerie / Verre à vin blanc Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Verrerie / Verre à vin blanc destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 147 | Verrerie / Verre à champagne | | | |



| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|-----|---|-------|-----------------------|----------------------|
| | Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Verrerie / Verre à à champagne destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | | | |
| 148 | Coutellerie / Couteau à entremets Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Coutellerie / Couteau à entremets destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 149 | Coutellerie / Fourchette à entremets Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Coutellerie / Fourchette à entremets destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 150 | Coutellerie / Grand Couteau Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Coutellerie / Grand Couteau destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 151 | Cuillère à entremets Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Cuillère à entremets destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 152 | Grande Fourchette Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Grande Fourchette destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 153 | Fourchette à poisson Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Fourchette à poisson destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 154 | Cuillère à café en inox Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception F Cuillère à café en inox destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 155 | Cuillère à soupe Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception Cuillère à soupe en destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 156 | Assiette à pain Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une Assiette à | U | | |

| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|-----|---|-------|--------------------|-------------------|
| | pain en destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | | | |
| 157 | Ensemble tasse et sous tasse Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un ensemble tasse et sous tasse en destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | Ens | | |
| 158 | Nappe rectangulaire Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une Nappe rectangulaire en destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 159 | Molleton Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une Molleton destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 160 | Napperon Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Napperon destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 161 | Serviette de table en tissu Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une Serviette de table en tissu destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 162 | Armoire pour rangement Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une Armoire pour rangement destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 163 | Saucière Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'une Saucière destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 164 | Panier à pain Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Panier à pain destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 165 | Saladier Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un saladier destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |



| N° | Description de l'article | Unité | PU HTVA en chiffre | PU HTVA en lettre |
|-----|---|-------|-----------------------|----------------------|
| 166 | Plateau Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un plateau en inox destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 167 | Plateau de service Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un plateau de service destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 168 | Poivrier Ce prix rémunère tous les frais liés à la commande, le transport, la livraison et la pose au restaurant/cuisine réhabilité du Centre d'Accueil de Kribi ainsi que la réception d'un Poivrier destiné au restaurant réhabilité du Centre d'Accueil et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 169 | Sucrier 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 Sucrier en porcelaine destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 170 | Théière 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 Théière en porcelaine destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 171 | Salière 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 salière en inox destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 172 | Set de table 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 Set de table destiné au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |
| 173 | Juponage 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 juponage en polyster au bar restaurant du Centre de Formation et disposant des caractéristiques minimales prescrites dans le DAO L'unité àFCFA | U | | |

Nom du Soumissionnaire.....
Signature.....
Date.....

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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/ CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 2026

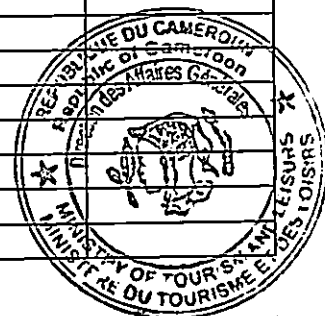
**PIECE N°7 : DETAIL DESCRIPTIF
QUANTITATIF ET ESTIMATIF**



DEVIS DESCRIPTIF, QUANTITATIF ET ESTIMATIF

| N° | Description de l'article | Unité | Quantité | Prix unitaire | Prix total |
|--|--|-------|----------|---------------|------------|
| EQUIPEMENT DES BLOCS PEDAGOGIQUES | | | | | |
| 1 | Table de bureau droit | U | 8 | | |
| 2 | Table de bureau | U | 1 | | |
| 3 | Fauteuils ergonomiques | U | 8 | | |
| 4 | Fauteuil ergonomique | U | 1 | | |
| 5 | Chaise visiteur | U | 15 | | |
| 6 | Armoire de bureau | U | 4 | | |
| EQUIPEMENT RESEAU GAZ, BOUTEILLE ET GAZINIERE | | | | | |
| 7 | Bouteille de gaz butane 50Kg | U | 2 | | |
| 8 | Lyre flexible de raccordement gaz | U | 2 | | |
| 9 | inverseur automatique gaz butane 2,6kg/h | U | 1 | | |
| 10 | Barre de cuivre spécial gaz | ml | 25 | | |
| 11 | coup de point d'arrêt d'urgence gaz avec à clé | U | 1 | | |
| 12 | détendeur DSB | U | 3 | | |
| 13 | Vanne 1/4 tour | U | 4 | | |
| 14 | Raccord femelle M20x150, raccord malle M20x150, Raccord lyre et tout autre raccord | ens | 1 | | |
| 15 | Gazinière 6 foyer INOX professionnel avec four | U | 2 | | |
| EQUIPEMENT BUANDERIE | | | | | |
| 16 | panier tissé rond de 50l | U | 5 | | |
| 17 | Laveuse et essoreuse | U | 2 | | |
| 18 | Fer repassé à vapeur | U | 5 | | |
| 19 | Centrale à vapeur pour repassage | U | 2 | | |
| 20 | Armoire de repassage | U | 2 | | |
| 21 | Etagère en inox, | U | 2 | | |
| 22 | Grande bassine flexible en plastique de 40l minimum | U | 6 | | |
| CUISINE CHAUDE | | | | | |
| 23 | Armoire en inox à 4 battants | U | 1 | | |
| 24 | Congélateur de 400l y compris régulateur de tension | U | 1 | | |
| 25 | Réfrigérateur double porte 350l | U | 1 | | |
| 26 | Chambre froide négative | U | 1 | | |
| 27 | Table en inox | U | 2 | | |
| 28 | Friteuse | U | 1 | | |
| 29 | Balance de 150kg | U | 1 | | |
| 30 | Balance de 3kg | U | 1 | | |
| 31 | Mortier et pilon en bois | U | 2 | | |
| 32 | Pierre à écraser | U | 2 | | |
| 33 | Jeux des Planche à découper en bois (grande, moyenne et petite) | U | 4 | | |
| 34 | Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite) | U | 4 | | |
| 35 | Poubelle de 50l | U | 3 | | |
| 36 | Sceau en plastique 10l | U | 8 | | |
| 37 | Sceau en plastique 15l avec couvercle | U | 3 | | |
| 38 | Sceau en plastique 20l avec couvercle | U | 3 | | |
| 39 | Fourniture de jeux de 5 marmites | U | 1 | | |
| 40 | Fourniture de sauteuse | U | 6 | | |
| 41 | Poêle en Inox | U | 4 | | |
| 42 | Fourniture de scie à os | U | 4 | | |
| 43 | Fourniture de hachoir | U | 2 | | |
| 44 | Fourniture de chariot à assiettes | U | 1 | | |
| 45 | Etagère en bois | U | 3 | | |
| 46 | Fourniture de bain-marie à potage | U | 4 | | |

| | | | | | |
|----|---|---|----|--|--|
| 47 | Fourniture de bain-marie à sauce | U | 4 | | |
| 48 | Fourniture de bassine à friture ou négresse | U | 5 | | |
| 49 | Fourniture de braisière | U | 8 | | |
| 50 | Fourniture d'assortiment de plaque à poisson ovale à petits bords | U | 4 | | |
| 51 | Fourniture de plaque à rôti | U | 8 | | |
| 52 | Fourniture de plat à sauter | U | 8 | | |
| 53 | Fourniture de poêle à frire | U | 8 | | |
| 54 | Fourniture de rondau avec couvercle | U | 8 | | |
| 55 | Fourniture russe ou casserole | U | 8 | | |
| 56 | Fourniture de saumonière ou poissonnière | U | 2 | | |
| 57 | Fourniture de turbotière | U | 2 | | |
| | COUTEAUX DE CUISINE | | | | |
| 58 | Couteau d'office | U | 10 | | |
| 59 | Couteau à filets de sole | U | 10 | | |
| 60 | Couteau éminceur | U | 10 | | |
| 61 | Couteau tranche lard | U | 10 | | |
| 62 | Couteau à jambon | U | 10 | | |
| | COUTEAUX DE BOUCHER | | | | |
| 63 | Couteau de boucher | U | 4 | | |
| 64 | Couteau à désosser | U | 4 | | |
| 65 | Batte à côtelette | U | 4 | | |
| 66 | Ciseau à poisson | U | 4 | | |
| 67 | Couperet bouché | U | 4 | | |
| 68 | Feuille à fendre | U | 4 | | |
| 69 | Fusils à affuter | U | 4 | | |
| 70 | Mandoline | U | 4 | | |
| 71 | Scie de boucher | U | 4 | | |
| | LE PETIT OUTILLAGE | | | | |
| 72 | Aiguille à piquer (PM) | U | 10 | | |
| 73 | Couteau à brider (PM) | U | 10 | | |
| 74 | Couteau économe | U | 10 | | |
| 75 | Couteau à canneler | U | 10 | | |
| 76 | Cuillère à légumes ou cuillère parisienne | U | 10 | | |
| 77 | Fourchette à rôti ou fourchette du chef | U | 10 | | |
| 78 | Spatule en acier | U | 10 | | |
| 79 | Triangle à pâtisserie | U | 10 | | |
| 80 | Planches à découper en plastic épais | U | 10 | | |
| | USTENSIL DE DRESSAGE | | | | |
| 81 | Plateaux en inox | U | 6 | | |
| 82 | Plateaux en bois | U | 6 | | |
| 83 | Taupière | U | 6 | | |
| 84 | Marmite chauffante | U | 6 | | |
| 85 | Cloches couvre assiette | U | 6 | | |
| 86 | Saladier | U | 6 | | |
| 87 | Ramequins en verre | U | 6 | | |
| 88 | Ramequins en inox | U | 6 | | |
| 89 | Coupes à glaces et sorbets | U | 6 | | |
| 90 | Soupières en inox | U | 6 | | |
| | III- Pâtisserie | | | | |
| 91 | Batteur mélangeur | U | 4 | | |
| 92 | Table en inox avec étagère de 180x80x72mm | U | 1 | | |
| 93 | Sorbetière | U | 4 | | |
| 94 | Tour réfrigéré 80l | U | 1 | | |
| 95 | Four pâtissier moyen équipé | U | 1 | | |
| 96 | Balance à pâtisserie | U | 4 | | |
| 97 | Mandoline | U | 4 | | |



| | | | | | |
|-----|---|---|-----|--|--|
| 98 | Pelle à farine et sucre (inox) | U | 3 | | |
| 99 | Pique à pate à denture fine et large (2x2 boites) | U | 3 | | |
| 100 | Coupe pate | U | 3 | | |
| 101 | Râteau à crêpe | U | 3 | | |
| 102 | Pelle à gâteau et pizzas | U | 3 | | |
| 103 | Diviseur de pate | U | 1 | | |
| 104 | Cornets en PVC | U | 3 | | |
| 105 | Moules à savarin | U | 3 | | |
| 106 | Moules à tarte | U | 3 | | |
| 107 | Saupoudreuse à sucre | U | 3 | | |
| 108 | Assortiment de cercles à tarte | U | 3 | | |
| 109 | Yaourtière | U | 3 | | |
| 110 | Autres moules de formes variées | U | 3 | | |
| 111 | Rouleau à pâtisserie en inox | U | 3 | | |
| 112 | Poche à douille+ douille | U | 3 | | |
| 113 | Assortiment d'emporte-pièce découpoirs en inox | U | 3 | | |
| 114 | Présentoir pour pièces montées | U | 3 | | |
| 115 | Assortiment d'araignée | U | 3 | | |
| 116 | Assortiment de bassine à blanc d'œuf (de taille variée) | U | 3 | | |
| 117 | Assortiment de chinois en inox | U | 3 | | |
| 118 | Assortiment d'écumoire | U | 3 | | |
| 119 | Fouet à sauce | U | 3 | | |
| 120 | Fouet à blancs | U | 3 | | |
| 121 | Assortiment de louches (grandes et petites) | U | 3 | | |
| 122 | Assortiment de panier à friture | U | 3 | | |
| 123 | Assortiment de spatules à réduire | U | 3 | | |
| 124 | Assortiment de spatule en bois + 2 pilons | U | 3 | | |
| 125 | Assortiment de tamis | U | 3 | | |
| | IV- Bar - restaurant | | | | |
| 126 | Présentoir en bois dur | U | 1 | | |
| 127 | Table de 100x100 cm | U | 40 | | |
| 128 | Chaise en bois tapissé sur l'assise | U | 150 | | |
| 129 | Console | U | 1 | | |
| 130 | Guéridon | U | 2 | | |
| 131 | Doseurs de whisky | U | 8 | | |
| 132 | Shaker | U | 10 | | |
| 133 | sceau stand à vins ou champagne (restaurant) | U | 10 | | |
| 134 | Tabourets modernes au comptoir du bar | U | 5 | | |
| 135 | Réfrigérateurs 360l | U | 1 | | |
| 136 | Ordinateur complet | U | 1 | | |
| 137 | Platerie / Grande Assiette plate | U | 200 | | |
| 138 | Platerie / Assiette à entremets | U | 200 | | |
| 139 | Platerie / Grandes Assiettes creuse | U | 200 | | |
| 140 | Platerie / Bol | U | 100 | | |
| 141 | Platerie / Ramequin | U | 100 | | |
| 142 | Platerie / Coupe | U | 100 | | |
| 143 | Verrerie / Long drink | U | 100 | | |
| 144 | Verrerie / Verre à eau | U | 200 | | |
| 145 | Verrerie / Verre à vin rouge | U | 100 | | |
| 146 | Verrerie / Verre à vin blanc | U | 100 | | |
| 147 | Verrerie / Verre à champagne | U | 50 | | |
| 148 | Coutellerie / Couteau à entremets | U | 200 | | |
| 149 | Coutellerie / Fourchette à entremets | U | 200 | | |
| 150 | Coutellerie / Grand Couteau | U | 200 | | |
| 151 | Cuillère à entremets | U | 200 | | |
| 152 | Grande Fourchette | U | 200 | | |

| | | | | | |
|-----|------------------------------|---|-------------------------------|--|--|
| 153 | Fourchette à poisson | U | 80 | | |
| 154 | Cuillère à café | U | 120 | | |
| 155 | Cuillère à soupe | U | 200 | | |
| 156 | Assiette à pain | U | 60 | | |
| 157 | Ensemble tasse et sous tasse | U | 100 | | |
| 158 | Nappe | U | 60 | | |
| 159 | Molleton | U | 60 | | |
| 160 | Napperon | U | 60 | | |
| 161 | Serviette de table | U | 200 | | |
| 162 | Armoire pour rangement | U | 2 | | |
| 163 | Saucière en porcelaine | U | 40 | | |
| 164 | Panier à pain | U | 40 | | |
| 165 | Saladier | U | 10 | | |
| 166 | Plateau en inox | U | 30 | | |
| 167 | plateau de service | U | 20 | | |
| 168 | Poivrier | U | 40 | | |
| 169 | Sucrier | U | 40 | | |
| 170 | Théière en inox | U | 20 | | |
| 171 | Salière | U | 40 | | |
| 172 | Set de table | U | 150 | | |
| 173 | Juponnage | U | 50 | | |
| | | | Total Hors Taxes (HTVA) | | |
| | | | TVA (19,25%) | | |
| | | | Total Général TTC (=HTVA+TVA) | | |
| | | | IR (=2,2% ou 5,5% x HTVA) | | |
| | | | Net à mandater (=HTVA-IR) | | |

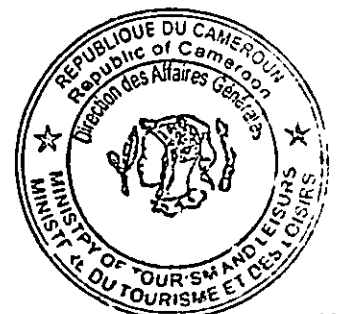
Arrêté le présent détail quantitatif et estimatif à la somme TTC de : (en lettre)

.....FCFA TTC.

Nom du Soumissionnaire.....

Signature.....

Date.....



REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie

**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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/ CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 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

**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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 2026

PIECE N°9: MODELE DE MARCHE

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie

**MINISTRE DU TOURISME ET
DES LOISIRS****REPUBLIC OF CAMEROON**

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF TOURISM AND
LEISURE**

LETRE COMMANDE N° _____/LC/MINTOUL/CIPM/2026
Passée après Avis d'Appel d'Offres National Ouvert pour l'équipement du
restaurant/cuisine réhabilité au Centre d'Accueil de Kribi

TITULAIRE DU MARCHE:**OBJET DU MARCHE:**

Equipement du restaurant/cuisine réhabilité au
Centre d'Accueil de Kribi

LIEU DE LIVRAISON :

Centre d'Accueil de Kribi, département de l'Océan,
Région du Sud

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 :

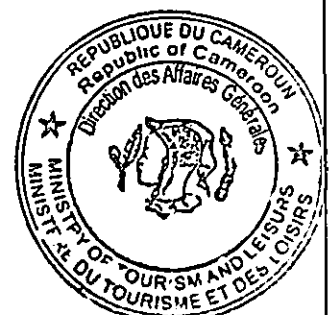
BIP MINTOUL/ EXERCICE 2026

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 :

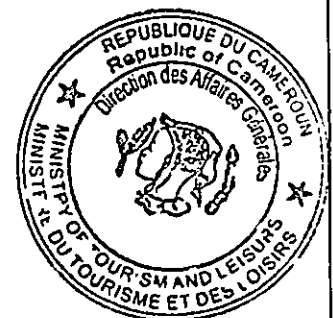
Sommaire

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

**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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT ; BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION ; 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026, pour l'équipement du restaurant/cuisine réhabilité
au Centre d'Accueil de Kribi.

- 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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026 pour l'équipement du restaurant/cuisine réhabilité au Centre d'Accueil de Kribi,

Me soumetts 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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026 pour l'équipement du restaurant/cuisine réhabilité au Centre d'Accueil de Kribi, 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.

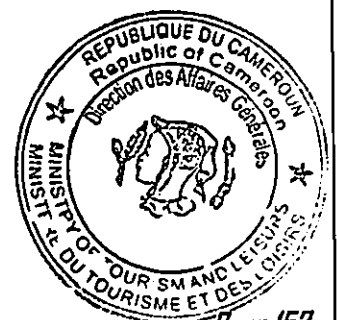
Le présent cautionnement est soumis pour son interprétation et son exécution au droit camerounais. Les tribunaux du Cameroun seront seuls compétents pour statuer sur tout ce qui concerne le présent engagement et ses suites.

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 du restaurant/cuisine réhabilité au Centre d'Accueil de Kribi.

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
REEMPLACEMENT 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 du restaurant/cuisine réhabilité au Centre d'Accueil de Kribi,

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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

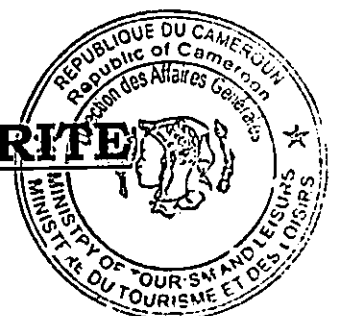
FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 2026

PIECE N°11 : CHARTE D'INTEGRITE



**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES N°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026 pour
l'équipement du restaurant/cuisine réhabilité au Centre d'Accueil de Kribi**

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 chargé 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

**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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 2026

**PIECE N° 12 : ENGAGEMENT SOCIAL ET
ENVIRONNEMENTAL**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES N°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026 pour
l'équipement du restaurant/cuisine réhabilité au Centre d'Accueil de Kribi**

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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/ CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026

**POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 2026

**PIECE N°14 : LISTE DES ETABLISSEMENTS
BANCAIRES ET ORGANISMES FINANCIERS
AUTORISES A EMETTRE DES CAUTIONS DANS LE
CADRE DES MARCHES PUBLICS**

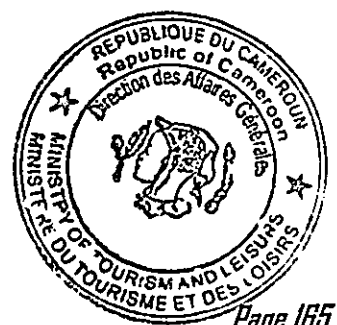
La liste des banques et des compagnies d'assurance agréées et habilitées à émettre des cautions dans le cadre des Marchés Publics, se présente comme suit :

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

**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°016/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 06 MAI 2026
POUR L'ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT/CUISINE RÉHABILITÉ AU
CENTRE D'ACCUEIL DE KRIBI**

FINANCEMENT : BIP MINTOUL/EXERCICE 2026

IMPUTATION : 60 23 261 0 32000005 0473 524418

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

MAI 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-certicats.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.