

**MINISTRE DU TOURISME ET  
DES LOISIRS****MINISTRY OF TOURISM AND  
LEISURE****AVIS D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**

N° 15/AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU 17 AVR 2026

**POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC  
D'APPLICATION DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE  
REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE BERTOUA****1- Objet**

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

**2- Consistance de la fourniture**

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

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

N°	Description de l'article	Unité	Quantité
26	Balance de 150kg	U	1
27	Balance de 3kg		1
28	Mortier et pilon en bois	U	2
29	Pierre à écraser	U	2
30	Jeux des Planche à découper en bois (grande, moyenne et petite)	U	4
31	Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite)	U	4
32	Poubelle de 50l, à roulette et pédale, plastique	U	3
33	Sceau en plastique 10l	U	8
34	Sceau en plastique 15l avec couvercle	U	3
35	Sceau en plastique 20l avec couvercle	U	3
36	Jeux de 5 marmites en inox	U	1
37	Sauteuse	U	6
38	Poêle en Inox	U	4
39	Scie à os	U	4
40	Hachoir	U	2
41	Chariot à assiettes	U	1
42	Etagère en bois	U	3
43	Bain-marie à potage	U	4
44	Bain-marie à sauce	U	4
45	Bassine à friture ou négresse	U	5
46	Braisière	U	8
47	Assortiment de plaque à poisson ovale à petits bords	U	4
48	Plaque à rôtir	U	8
49	Plat à sauter	U	8
50	Poêle à frire	U	8
51	Rondeau avec couvercle	U	8
52	Russe ou casserole	U	8
53	Saumonière ou poissonnière	U	2
54	Turbotière	U	2
	<b>COUTEAUX DE CUISINE</b>		
55	Couteau d'office	U	10
56	Couteau à filets de sole	U	10
57	Couteau éminceur	U	10
58	Tranche lard	U	10
59	Couteau à jambon	U	10
	<b>COUTEAUX DE BOUCHER</b>		
60	Couteau de boucher	U	4
61	Couteau à désosser	U	4
62	Batte à côtelette	U	4
63	Ciseau à poisson	U	4
64	Couperet bouché	U	4
65	Feuille à fendre	U	4
66	Fusils à affuter	U	4
67	Mandoline	U	4
68	Scie de boucher	U	4
	<b>LE PETIT OUTILLAGE</b>		
69	Aiguille à piquer (PM)	U	10
70	Couteau à brider (PM)	U	10
71	Couteau économe	U	10
72	Couteau à canneler	U	10
73	Cuillère à légumes ou cuillère parisienne	U	10
74	Fourchette à rôtir ou fourchette du chef	U	10

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

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

### 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 millions (80 000 000) Francs CFA TTC.

#### 5- Délai et lieu de livraison

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

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

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

#### 6- Participation et origine

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

#### 7- Financement

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

#### 8- Mode de soumission

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

#### 9- Cautionnement provisoire

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

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

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

Il peut également être consulté en ligne sur la plateforme COLEPS aux adresses <http://www.marchespublics.cm> et <http://www.publiccontracts.cm> ainsi que sur le site internet de l'ARMP ([www.armp.cm](http://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<sup>ème</sup> étage, sur présentation de l'original d'une quittance de quatre-vingt-cinq mille (85 000) francs CFA non remboursable, payable uniquement au Trésor Public.

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

## 12- Remise des offres

### a) Mode de soumission en ligne

Les offres sont établies en français ou en anglais.

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

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

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT**  
N°..... 5 AONO/MINTOUL/CIPM/2026 DU ..... 17 AVR 2026 .....  
**POUR L'ÉQUIPEMENT DES BLOCS PÉDAGOGIQUES ET DU BLOC D'APPLICATION DU CENTRE DE  
FORMATION PROFESSIONNELLE DE REFERENCE EN HOTELLERIE, TOURISME ET LOISIRS DE  
BERTOUA**

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

### b) Taille et format des fichiers

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

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

Les formats acceptés sont les suivants :

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

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

## 13- Recevabilité des offres

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

Seront irrecevables par le Maître d'Ouvrage :

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

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

## 14- Ouverture des offres

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

Elle aura lieu le.....21 MAI 2024..... 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.

D-65

**17- Nombre maximum de lots**

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

**18- Durée de validité des offres**

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

**19- Renseignements complémentaires**

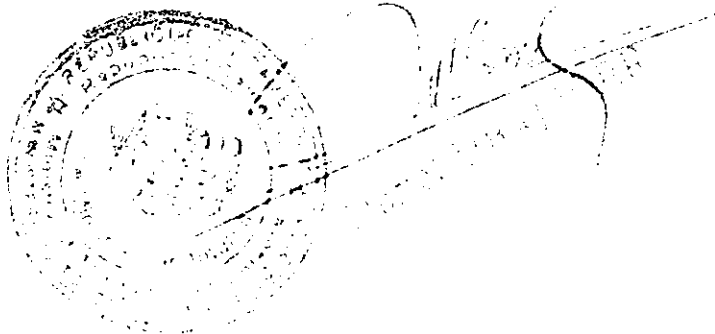
Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus à la Direction des Affaires Générales/Sous-direction du Budget, Matériel et Maintenance/Service des Marchés Publics au Ministère du Tourisme et des Loisirs sise à l'Immeuble Rose, porte 205, 2ème étage, Tél : 222 22 35 69 ou en ligne sur la plateforme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

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

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

Yaoundé, le 19 AVR 2015

**L'AUTORITE CONTRACTANTE**



**Ampliation:**

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

OPEN NATIONAL INVITATION TO TENDER

No 015 / ONIT / MINTOUL / CIPM / 2026 OF 17 AVRIL 2026

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

1- Subject

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

2- Content of the supply

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

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

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

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

7-6/5

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

### 3- Tranches/Allotment

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

### 4- Estimated cost

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

#### 5- Delivery time and location

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

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

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

#### 6- Participation and origin

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

#### 7- Funding

This tender will be financed by the Public Investment Budget of MINTOUL for the year 2026 on the budget heading 60 23 261 0 33000003 0473 524411.

#### 8- Mode of submission

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

#### 9- Bid bond

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

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

#### 10- Consultation of the Tender File

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

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

#### 11- Acquisition of Tender File

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

#### 12- Submission of bids

##### a) Online submission method

Bids shall be drawn up in French or English.

The tender would have to be sent by the bidder on the COLEPS platform no later than ..... 21 MAY 2026 ..... at 11.00 a. m.

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

**NATIONAL OPEN INVITATION TO TENDER**

No. 15/ONIT/MINTOUL/CIPM/2026 OF 12 JUL 2026

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

"To be opened only during the Tender Opening Session"

**b) Tender file size and format**

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

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

The accepted formats shall be as follows:

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

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

**13- Admissibility of bids**

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

The Project Owner shall not accept:

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

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

**14- Opening of bids**

The bids shall be opened in single phase and shall take place on ..... 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 Eliminary criteria :**

The eliminary criteria include:

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

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

**15.2 Main qualification criteria :**

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

**16- Award of Contract**

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

**17- Maximum number of lots**

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

**18- Period of Validity of Bids**

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

**19- Further information**

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

**20- Fight against corruption and malpractices**

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

Yaounde, the .....  
**THE CONTRACTING AUTHORITY**



**Copy to:**

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

