

## AVIS 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

## 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
<b>EQUIPEMENT DES BUREAUX</b>			
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
<b>EQUIPEMENT RESEAU GAZ, BOUTEILLE ET GAZINIÈRE</b>			
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
<b>EQUIPEMENT BUANDERIE</b>			
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
<b>CUISINE CHAUDE</b>			
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

N°	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
<del>34</del>	<del>Jeux des Planche à découper en plastique (grande, moyenne et petite)</del>	<del>U</del>	<del>4</del>
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	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 frite	U	8
54	Rondeau avec couvercle	U	8
55	Russe ou casserole	U	8
56	Saumonière ou poissonnière	U	2
57	Turbotière	U	2
	<b>COUTEAUX DE CUISINE</b>		
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
	<b>COUTEAUX DE BOUCHER</b>		
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
	<b>LE PETIT OUTILLAGE</b>		
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

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
	<b>USTENSIL DE DRESSAGE</b>		
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
	<b>Pâtisserie</b>		
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

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	Set de table	U	150
173	Juponage	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 Gaiasse 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-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 05 JUIN 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**  
**015/AONO/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 05 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 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 l'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.

**16- 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**

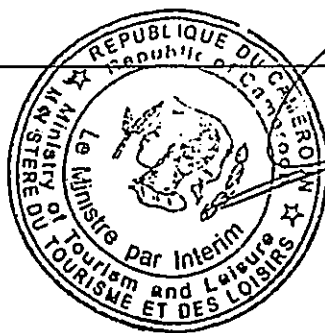
Pour toute dénonciation pour des pratiques, faits ou actes de corruption, bien vouloir appeler la CONAC au numéro 1517, l'Autorité chargée des Marchés Publics (MINMAP) (SMS ou appel) aux numéros : (+237) 673 20 57 25 et 699 37 07 48 ou le MO/MOD au numéro 222 238 886.

Yaoundé, le 06 AVR. 2026.

L'AUTORITE CONTRACTANTE

**Ampliation:**

- MINMAP ; ARMP ; SOPECAM ;
- Président CIPMMINTOUL ;
- Affichage/Chronos



Gabriel MBA ROBE

## 016 OPEN NATIONAL INVITATION TO TENDER

No. 016/ONIT/MINTOUL/CIPM/2026 OF 05 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
<b>OFFICE EQUIPMENT</b>			
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
<b>GAS NETWORK EQUIPMENT, BOTTLES AND GAS STOVES</b>			
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
<b>LAUNDRY EQUIPMENT</b>			
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	2
22	Large flexible plastic basin, minimum 40 liters	U	6
<b>HOT CUISINE</b>			
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	2
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
<del>38</del>	<del>20L plastic bucket with lid</del>	<del>U</del>	<del>3</del>
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
	<b>KITCHEN KNIVES</b>		
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
	<b>BUTCHER KNIVES</b>		
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
	<b>SMALL KITCHEN TOOLS</b>		
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
	<b>PLATING UTENSILS</b>		
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
	<b>Pastry Shop</b>		
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	3
122	Assortment of frying baskets	U	3
123	Assortment of spatulas for reducing	U	3
124	Assortment of wooden spatulas + 2 pestles	U	3
125	Assortment of sieves	U	3
	<b>Bar - restaurant</b>		
126	Display stand hardwood	U	1
127	100x100 cm table	U	40
128	Wooden chair with upholstered seat	U	150

7-65

No.	Item description	Unit	Quantity
129	Console table	U	1
130	Pedestal table	U	2
131	whisky dispensers	U	3
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	Doily	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.armp.cm](http://www.armp.cm)).

**11- Acquisition of Tender File**

The hard copy of the file may be obtained from Department of General Affairs/Sub-Department of Budget, Equipment and Maintenance/Public Contracts Service of the Ministry of Tourism and Leisure located at the Immeuble Rose, door 210, 2nd floor, as soon as this notice is published against payment of a non-refundable sum of 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 no later than **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 filed on receipt and should be labelled:

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 17 0 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 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 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.

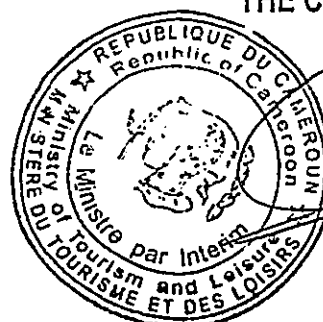
**20- Fight against corruption and malpractices**

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 or call) on (+237) 673 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 ;
- Pasting/Chronos



*Gabriel MBAIROBE*  
GABRIEL MBAIROBE