



PLATEFORME DES ECOLES FAMILIALES AGRICOLES DE CÔTE D'IVOIRE

**DEMANDE DE PROPOSITIONS
POUR LA PRESTATION DE
SERVICE DE RESTAURATION DE
LA CANTINE DE L'IFER D'AFFERY**

PEFACI/DAO/2023/001

1. La Plateforme des Ecoles Familiales Agricoles de Côte d'Ivoire (ci-après dénommée PEFACI) vous invite à lui soumettre une proposition pour **l'exécution de prestations de service de restauration de la cantine** de l'Institut de Formation en Entrepreneuriat Rural (IFER) sis à Affery dans la région de la Mé, décrits dans la présente Demande de Propositions (DP).

2. Le présent dossier comprend les documents suivants :

- Proposition technique

- Proposition financière

3. Pour permettre aux Soumissionnaires de disposer de toutes les informations nécessaires pour une meilleure compréhension du dossier et des attentes de la PEFACI, une visite du site est autorisée par la Direction de la PEFACI.

4. Tout Soumissionnaire désirant obtenir des éclaircissements sur la DP, pourra notifier sa requête, par mail, à l'adresse suivante : **contact@pefaci.org**

5. Votre proposition doit être obligatoirement soumise en Français, et sera envoyée en un seul exemplaire.

6. Les propositions doivent être présentées à la PEFACI par mail (contenant la proposition technique et la proposition financière) au plus tard le **10 Août 2023** à l'adresse ci-dessous indiquée. Adresse mail : **contact@pefaci.org**

TERMES DE REFERENCE

PREAMBULE

La PEFACI est une association ivoirienne à but non lucratif spécialisée dans la formation par alternance des jeunes de 13 à 25 ans aux métiers de l'agriculture et de l'élevage. Elle œuvre en Côte d'Ivoire depuis 1998 et pilote cinq (05) centres de formation agricoles dont 03 Ecoles de familiales agricoles (EFA) et deux (02) Instituts de formation en entrepreneuriat Rural et Agricole (IFER.A) sur le territoire ivoirien.

La PEFACI se propose de confier la restauration de la cantine de l'IFER, à une entreprise spécialisée en la matière. Les prestations seront fournies dans les locaux de l'IFER à Affery.

La PEFACI entend mettre en place un contrat d'une période initiale **d'une durée de (09) mois (Octobre à Juin 2023), et renouvelable pour une durée de 3 ans**, sur la base de résultats satisfaisants.

Les prestations se feront pendant les jours ouvrables de présence à l'IFERA sauf pendant les périodes de congés et de vacances scolaires. La planification du service sera comme suit :

- Le petit déjeuner de 7H00 à 7H30
- Le déjeuner de 12H00 à 13H00
- Le dîner de 19H00 à 20H00

OBJET DU MARCHE

L'objectif du marché est de fournir à l'Institut de formation en entrepreneuriat rural (IFER) des services de restauration, de qualité continue et standard.

La PEFACI supportera les charges (eau et électricité) qui sont liées à l'exécution du marché. La cantine sera à l'usage exclusif des élèves et des membres du personnel de la PEFACI.

Le Prestataire ne pourra en aucun cas utiliser les locaux et faire usage des commodités mises à sa disposition pour des prestations personnelles à l'intérieur et l'extérieur de la PEFACI.

DESCRIPTION DES PRESTATIONS

Généralités

Les prestations à exécuter concernent :

- **LA FOURNITURE DE SERVICE DE RESTAURATION POUR UNE CANTINE SCOLAIRE**

DETAILS DES PRESTATIONS

La plupart des mets seront préparés dans le local (Cuisine) de l'Institut de formation en entrepreneuriat rural (IFER).

Les mets suivants qui sont à titre indicatif seront proposés tous les jours ouvrables de 7h00 à 19h00.

- Une variété de boissons chaudes (café, thé, chocolat etc...) pour le petit déjeuner
- Une variété de fruits pour le dessert pour le déjeuner et le dîner ;
- Une variété de plats de résistance (riz, pomme de terre, viandes, poisson etc...) pour le déjeuner et le dîner ;

Les produits présentés ci-dessus sont un minimum et à titre indicatif. Le Soumissionnaire devra proposer des menus variés et équilibrés d'environ 3000 à 3500 repas (respectivement de petit-déjeuner, déjeuner et dîners) pendant la période contractuelle de la prestation. La diversité des mets et leurs qualités gustatives et nutritionnelles sont des facteurs primordiaux pour la PEFACI. En cas de nécessité, la PEFACI pourrait demander le changement des menus ou plats proposés, pour des raisons de monotonie, de défaut de variétés et/ou toute autre raison qui porte atteinte à la qualité du service offert. Il est entendu que le Soumissionnaire pourrait faire des suggestions pour optimiser les prestations.

ENTRETIEN MENAGER DES LOCAUX ET DU MATERIEL

Le Soumissionnaire est entièrement responsable du nettoyage et de l'entretien de façon continue des équipements et du matériel ainsi que des locaux du réfectoire et de la cuisine. Il devra pour ce faire utiliser du matériel et des produits de nettoyage conforme aux normes applicables et compatibles avec les équipements. Le prestataire est entièrement responsable du débarrasage et de l'évacuation des déchets produits.

MAINTENANCE ET REPARATION DES EQUIPEMENTS ET MATERIEL

Les frais de maintenance et de réparation des équipements et du matériel utilisés par le prestataire seront entièrement à la charge exclusive de ce dernier.

SPECIFICATION DES TENUES ET UNIFORMES

Le Soumissionnaire devra fournir des uniformes de qualité à son personnel. L'acquisition, le renouvellement ainsi que le nettoyage des uniformes sont à la charge du Prestataire. Le prestataire veillera au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité (gants, toques, sabots, etc..). La présentation vestimentaire du personnel sera de rigueur. Les tenues non-conformes ou osées ne seront pas tolérées.

PRESCRIPTIONS DE SECURITE, D'HYGIENE ET DE SALUBRITE

Le Soumissionnaire s'engage à ce que la cantine réponde aux normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité requis en la matière par les autorités administratives nationales et conformément aux normes nationales.

CALENDRIER DES PRESTATIONS HORAIRES

Le Soumissionnaire devra soumettre à la PEFACI un programme détaillé des prestations à fournir. Les horaires d'ouverture de la cantine seront du Lundi au Dimanche, de 7h00 jusqu'à 19h30. Le respect des heures et des jours ouvrés sera de rigueur.

TABLEAU DES CHARGES

POSTES	A LA CHARGE DE LA PEFACI	A LA CHARGE DU PRESTATAIRE
Réparations et gros entretien des locaux (peinture, etc....)	X	
Nettoyage spécialisé (vitres, murs et plafonds, et gaines, filtres à graisse, bacs de décantation)		X
Maintenance technique du matériel	X	
Renouvellement de la vaisselle	X	
Renouvellement du mobilier	X	
Désinsectisation et dératisation	X	
Enlèvement ordures et eaux grasses		X
Entretien et nettoyage courant de la salle, matériel et mobilier		X
Fourniture des denrées alimentaires		X
Fourniture des produits pour la vaisselle		X
Fourniture des autres produits d'entretien		X
Nettoyage des réfrigérateurs et congélateurs		X
Fourniture de combustible (rechargement de bouteille de gaz)		X

PERSONNEL ET ENGAGEMENT DU SOUMISSIONNAIRE

Le Soumissionnaire s'engage à détacher le personnel nécessaire (dont un chef d'équipe) à la cantine de la PEFACI pour la parfaite exécution des prestations tel que prévu dans le cadre du

contrat de service. Dans l'exécution de ses services, le Soumissionnaire demeurera responsable de la gestion administrative des employés mis à la disposition de la PEFACI. Lesdits employés font partie intégrante du personnel du Soumissionnaire. Le Soumissionnaire s'engage à respecter, dans l'exécution du travail qui lui est confié, les normes et règles généralement admises et appliquées dans le monde de la sous-traitance, notamment la confidentialité, et le respect des délais convenus. Le Soumissionnaire veillera à ce que ses représentants sur le lieu des prestations aient un comportement et une tenue conformes.

PRESCRIPTIONS GENERALES

Lorsque le Soumissionnaire est dans l'impossibilité de respecter une stipulation contractuelle, il doit signaler par écrit à la PEFACI, dans un délai maximum de 05 jours ouvrables, les raisons qui le mettent dans cette impossibilité et soumettre en temps utile les solutions qu'il propose pour y porter remède. Si les observations ainsi présentées sont acceptées par la PEFACI, il sera procédé à la rédaction d'un avenant au Contrat initial pour modifier les clauses contractuelles.

La PEFACI attribuera le marché au soumissionnaire le moins disant et ayant reçu la meilleure note technique conformément aux critères d'évaluation.

INFORMATIONS CONFIDENTIELLES

Le soumissionnaire prend l'engagement pour lui-même et son personnel de ne divulguer de quelque façon que ce soit ou de mettre à la disposition d'un tiers aucune information ni document pouvant présenter, par sa nature ou son aspect, un caractère confidentiel auquel il pourrait avoir accès soit directement soit fortuitement à l'occasion de l'exécution du présent contrat.

CONTROLE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le contrôle de l'exécution des prestations de services est effectué par le service logistique de la PEFACI. Le Prestataire s'engage à suivre les directives de la PEFACI et en particulier celles émanant du service logistique, dans le cadre de l'exécution des prestations de services pour le compte de la PEFACI et dans le cadre du contrat qui sera établi entre les deux parties. A cet effet, le Prestataire devra désigner le ou les responsables de sa société chargés de superviser et de contrôler l'exécution desdites prestations et de faire la coordination avec le service désigné ci-dessus de la PEFACI.

EVALUATION DES PRESTATIONS

La PEFACI assurera le suivi évaluation des prestations effectivement fournies. La qualité de service sera évaluée trimestriellement suivant des critères qui seront déterminés par la PEFACI. Les défaillances décelées seront immédiatement portées par écrit à la connaissance du Prestataire, ainsi que les possibilités d'amélioration dans le souci de répondre aux normes et qualité de services requis. Les résultats en dessous de ceux attendus par la PEFACI exposent le Prestataire à des sanctions allant de l'avertissement, à la résiliation du contrat.

CONDITIONS GENERALES A REMPLIR POUR LA SOUSSION D'UNE PROPOSITION

Soumission des propositions :

Les propositions relatives aux spécifications indiquées dans la présente demande de propositions doivent être soumises en français. Ces propositions doivent fournir toutes les informations nécessaires pour la présente demande de propositions et répondre clairement et brièvement à tous les points présentés dans cette demande de propositions. Toute offre qui ne répond pas de manière exhaustive à cette demande de propositions peut être rejetée.

Caractéristiques techniques des exigences :

Les Soumissionnaires doivent scrupuleusement se conformer aux exigences de la présente demande de propositions. Aucun changement, remplacement ou autre modification apporté aux caractéristiques techniques des spécifications indiquées dans cette demande de proposition ne sera accepté, sauf approbation écrite de la PEFACI.

Domages-intérêts convenus

Si le soumissionnaire retenu ne livre pas les services indiqués dans les délais prescrits dans sa proposition, la PEFACI doit, sans préjuger des autres voies de recours prévues dans le contrat, défalquer du Bon commande ou du prix du contrat, comme dommages intérêts, une somme équivalente à 0,5 % du prix de livraison des services non livrés en temps voulu.

Pas d'engagement

La présente demande de propositions n'engage pas la PEFACI à adjudger un marché ou à payer les frais engagés lors de la préparation ou de la soumission des offres.

Validité des propositions

Les propositions doivent rester valables et susceptibles d'être acceptées pendant une période minimale de 30 jours à compter de la date de clôture indiquée pour la réception des offres dans la présente demande de propositions.

Rejet des propositions et scission des lots

La PEFACI se réserve le droit de rejeter toute proposition ou l'ensemble des propositions si, entre autres choses :

- Elles sont reçues après la date limite indiquée dans la présente demande de propositions ;
- Elles ne sont pas autrement conformes à la présente demande de propositions.

Retrait et modification des offres

Les offres peuvent être modifiées ou retirées par écrit, avant la date de clôture indiquée dans la demande de propositions, passé ce délai, les offres ne peuvent, ni être modifiées ni retirées. En outre, la PEFACI se réserve le droit de conserver la proposition en vue d'une consultation future.

ÉLÉMENTS CONSTITUTIFS DE LA PROPOSITION

Toutes les soumissions doivent être rédigées en français. Toute la documentation soumise avec la proposition doit être relié dans un seul volume.

A. 1- PROPOSITION TECHNIQUE

La proposition technique doit contenir les informations requises ci-dessous :

1. Une copie de l'original du registre du commerce et de la déclaration fiscale d'existence
2. La description de l'organisation de l'entreprise
3. Description et la diversité des produits et mets offerts,
4. Proposition des menus.
5. L'exposé de l'expérience pertinente du Soumissionnaire dans ce domaine particulier
6. Le relevé d'identité bancaire de l'entreprise
7. Une copie d'une pièce justifiant l'identité du responsable de l'entreprise

A.2- PROPOSITION FINANCIERE

La proposition financière doit comporter :

1. Un formulaire de soumission d'offre entièrement rempli et signé
2. Un tableau général récapitulant les prix des différents services