



United Nations Population Fund (UNFPA)

CAHIER DE CHARGE – STATEMENT OF WORK

FOURNITURE DE SERVICES DE RESTAURATION (PAUSE-CAFE ET PAUSE DEJEUNERS) AU FOND DES NATIONS UNIES POUR LA POPULATION (UNFPA) A BAMAKO-MALI.

1. Introduction

Le Fond des Nations Unies pour la Population (UNFPA) recherche des soumissionnaires éligibles pour soumettre leurs propositions de fourniture de services de restauration (Pause-Café et de déjeuners) au bureau ainsi que lors d'événements organisés à l'extérieur.

L'objectif est de garantir des prestations de qualité, respectant les normes d'hygiène et de nutrition, tout en offrant un service ponctuel et professionnel adapté aux besoins du personnel et des participants.

2. Portée des services

Le prestataire retenu sera responsable de :

La préparation, la livraison et la mise en place des pause-café et des déjeuners dans les salles de réunion du bureau et sur les sites externes désignés ;

L'assurance du service, du rangement et du nettoyage après chaque activité ;

La mise à disposition de personnel qualifié et en uniforme.

3. Types de prestations attendues :

A. Pauses-café standards

Composées au minimum de : Café, thé, eau minérale, jus de fruits naturels ; Collations salées et sucrées (viennoiseries, gâteaux, biscuits, fruits de saison, sandwichs légers, etc.).

B. Pauses-café renforcées (événements spéciaux)

Composées au minimum de : Une sélection plus variée : jus divers, boissons non alcoolisées, salades de fruits, pâtisseries variées (salé et sucré, mini brochettes).

C. Déjeuners de travail ou d'ateliers

Le prestataire devra proposer un service de repas complet incluant : Une entrée (salade, crudités, soupe, etc.) ;

Un plat principal équilibré (viande, poisson, volaille ou menu végétarien, avec accompagnement) ;
Un dessert (fruit, yaourt ou pâtisserie) ;
Une boisson (eau, jus naturel, soda).

Les repas doivent être servis chauds et présentés de manière soignée, avec possibilité de service sous forme de buffet, plateaux-repas ou service à table, selon les besoins de l'organisation.

3. Exigences de performance

Qualité & hygiène :

- Respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et de santé alimentaire ;
- Utilisation de produits frais et locaux, sans additifs nocifs ;
- Conservation et transport dans des conditions adaptées (température, emballage, durée).

Ponctualité :

- Livraison et mise en place au moins 15 minutes avant le début des réunions/événements ;
- Respect des horaires convenus pour les pauses et les déjeuners.

Matériel & service :

- Fourniture de vaisselle, couverts, serviettes, nappes, verres, chaises et tables si nécessaire ;
- Présentation attrayante, propre et professionnelle ;
- Nettoyage et évacuation des déchets après chaque service.

Gestion des déchets :

- Tri et évacuation des déchets à la fin de chaque activité ;
- Limitation stricte de l'usage de plastique à usage unique.

4. Capacité opérationnelle requise

Le prestataire doit démontrer :

- Une expérience d'au moins 2 ans dans la prestation de services similaires (références d'organisations, ONG, institutions) ;
- Une équipe qualifiée en restauration et service traiteur ;
- Des équipements de transport et de conservation adaptés (camions réfrigérés, contenants isothermes, etc.) ;
- Une capacité à servir simultanément plusieurs sites en cas d'événements multiples.

5. Critères de sélection

L'UNFPA procédera à la sélection d'un restaurant sur la base d'une offre technique estimée à 70% et d'une offre financière estimée à 30%. Tous les critères obligatoires mentionnés dans le présent cahier de charge devront être pris en compte dans l'offre des soumissionnaires.

Evaluation technique :

Les soumissions seront évaluées techniquement sur trois critères :

1. **Critère 1 (Critères Obligatoires):** Preuve de License professionnelle, expérience, et respect scrupuleux des normes hygiéniques.
2. **Critère 2 :** Visite des installations du fournisseur
3. **Critère 3 :** Dégustation des plats préparés par le fournisseur

Critère 1 (Obligatoire) : Le non-respect d'un seul point entraîne l'élimination de la soumission.

Critères	OUI	NON	Document exigé / preuve
Licence valide dans les services de restauration, Registre de Commerce			Copie de la licence et du registre de commerce
Minimum 2 ans d'expérience en restauration			Lettre de recommandation d'un client, contrat
Respect des normes d'hygiène			Déclaration sur l'honneur
Port obligatoire d'uniformes pendant le service			Photo ou engagement écrit

Critère 2 – Visite des installations du fournisseur (40 points)

Sous-critère	Base de notation	Points max.	Points marqués	Remarque
Hygiène générale	Installations propres, respect des protocoles sanitaires, gestion correcte des déchets, équipements propres et entretenus, transport adéquats	20		
Stockage des aliments	Systèmes de stockage adéquats pour aliments secs, frais et chauds avec contrôle des températures	10		
Accès et transparence	Acceptation de visites sans préavis et accès total aux zones de préparation	10		
Total		40 points		

Critère 3 – Dégustation des plats (60 points)

Sous-critère	Base de notation	Points max.	Points marqués	Remarque
Préparation des plats	Variété africaine et européenne, bonne maîtrise culinaire	20		
Produits proposés	Liste complète des produits	20		
Dégustation finale	Plats bien cuits, savoureux, équilibrés et présentés à bonne température	20		
Total		60 points		

Note de passage technique : 70 points minimum / 100

Seuls les fournisseurs ayant obtenu au moins 70 points et satisfait au Critère 1 obligatoire seront jugés techniquement conformes et retenus pour l'évaluation financière

6. Modalités contractuelles

- La prestation fera l'objet d'un contrat-cadre d'une durée initiale de 12 mois, renouvelable sur la base de la performance.
- Les prestations seront commandées selon les besoins via bons de commande.
- Le paiement sera effectué sur présentation de factures dûment certifiées après vérification du service rendu.