

Date : **[13 janvier, 2026]**

DEMANDE DE DEVIS

RFQ N° UNFPA/MLI40/2026/002

« MINI ACCORD À LONG TERME POUR LES SERVICES DE RESTAURATION »

Madame, Monsieur,

Le Fonds des Nations Unies pour la Population (UNFPA) sollicite par la présente des offres pour les services de restauration en vue de l'établissement d'un **Mini Accord à Long Terme (LTA)** destiné à son programme du bureau du Mali.

L'UNFPA a l'intention de signer des Mini Accords à Long Terme non exclusifs (LTA) avec un ou plusieurs fournisseurs pour une durée d'une année, avec une possibilité d'extension pour une année supplémentaire

Les conditions suivantes s'appliqueront en cas de signature du Mini Accord à Long Terme :

- Les sociétés adjudicataires accordent les mêmes conditions que celles présentes à toute autre organisation onusienne souhaitant s'en prévaloir, après accord écrit du service des Achats de l'UNFPA Mali.
- Le Mini Accord à Long Terme (LTA) demeurera valide un an après la signature et pourra être prolongé en cas de satisfaction des deux parties pour une année supplémentaire. Les sociétés adjudicataires disposent du droit de réviser ses prix tous les 12 mois à compter de la date de signature du Mini LTA et devront notifier l'UNFPA par écrit 90 (quatre-vingt-dix) jours avant l'échéance de la période de 12 mois de toute demande de hausse ou baisse des prix. Les sociétés adjudicataires devront justifier toute hausse de prix. L'UNFPA est en droit d'accepter la hausse ou la baisse de prix ou d'annuler le LTA et devra avertir l'adjudicataire de sa décision, par écrit.
- Il est possible que les services précisés dans le tableau ne soient pas atteints ou soient dépassés, pendant la durée du Mini LTA.
- L'UNFPA ne s'engage à acheter aucune quantité minimale de service. En outre, seul un besoin réel générera un achat. L'UNFPA ne saurait être tenu responsable de quelque coût que ce soit si aucun achat n'était effectué dans le cadre de ce LTA. Toute baisse du prix de marché sera intégralement répercutée à l'UNFPA par le fournisseur.

Les fournisseurs retenus signeront un Mini contrat annuel conformément à la liste :

Le Prestataire peut soumissionner en partie ou pour la totalité des services listés ci-dessous :

N°	Description du service	Contenu minimum requis
A	Pause-café standard	Café, thé, eau minérale, jus naturels ; collations salées & sucrées (viennoiseries, gâteaux, biscuits, fruits, sandwichs légers).
B	Pause-café renforcée (événements spéciaux)	Jus variés, boissons non alcoolisées, salades de fruits, pâtisseries variées salées & sucrées, mini brochettes.
C	Déjeuner de travail / atelier	Entrée (salade / soupe), plat principal (viande / poisson / volaille / végétarien), dessert (fruit / yaourt / pâtisserie), boisson (eau / jus / soda).

Cette Demande de devis est ouverte à toutes les sociétés légalement constituées en mesure de fournir les services et qui disposent de la capacité juridique pour exercer dans le pays ou par l'intermédiaire d'un représentant agréé.

I. A propos de UNFPA

Le Fonds des Nations Unies pour la population (UNFPA), est un organisme de développement international qui travaille à offrir un monde où chaque grossesse est désirée, chaque accouchement est sans danger et le potentiel de chaque jeune est respecté.

L'UNFPA est l'organisme leader des Nations Unies lorsqu'il s'agit d'élargir les possibilités pour les femmes et les jeunes à mener une vie sexuelle et reproductive saine. Pour en savoir plus sur l'UNFPA, veuillez suivre le lien suivant : [UNFPA about us](http://unfpa.org).

Contribution de l'UNFPA

L'UNFPA s'engage à payer le fournisseur une fois la livraison effectuée après présentation de la facture et des bordereaux de livraison dûment signés

Contribution du prestataire

LE PRESTATAIRE s'engage à livrer les services conformément aux spécifications techniques et aux quantités retenues. UNFPA réserve le droit de modifier les quantités des services demandés avant d'expédier la commande au prestataire. Le prix unitaire doit demeurer inchangé durant la période de validité de l'offre.

II. Questions

Les demandes de clarification liées au processus doivent être communiquées par écrit au contact ci-dessous :

Nom de la personne de contact à l'UNFPA :	Ibrahim Haïdara ou N'Diaye Coumba Sow
No. de tél. :	
No. de fax :	
Adresse e-mail du contact :	csow@unfpa.org / ihaidara@unfpa.org

La date limite pour la soumission des questions est fixée au **Mardi 20 janvier 2026 à 12h00**. Les réponses seront transmises par écrit et partagées dès que possible.

III. Contenu des cotations

Les offres doivent inclure :

Les cotations doivent être envoyées en un seul email, si la taille le permet. Les devis doivent contenir :

- a) L'offre technique, correspondant aux exigences définies dans le cahier de charge (ci-joint).
 - Le fournisseur sélectionné devra fournir les services indiqués sur la base d'un bon de commande que l'UNFPA lui fera parvenir.
- b) Le devis financier, en respectant strictement le formulaire de devis financier (Bordereau de prix).

Les deux parties du devis doivent être signées par l'autorité compétente de la société soumissionnaire.

IV. Instructions de soumission

Veuillez noter les instructions suivantes pour les soumissions :

- Les propositions doivent être préparées sur la base des directives énoncées dans le cahier de charge, avec un tableau de coût dûment rempli et signé.
- Les offres doivent être envoyées à l'adresse suivante: procurement.mli@unfpa.org au plus tard le **mardi 27 janvier 2026 à 12h00 avec en objet «RFQ N° UNFPA-MLI40-2026-002 – SERVICES DE RESTAURATION**
- Toutes offres soumises après la date et l'heure indiquées ne seront en aucune manière acceptées.

V. Vue d'ensemble du processus d'évaluation

Les devis seront évalués en fonction de l'offre technique et du coût total des biens (devis financiers).

L'évaluation sera réalisée au moyen d'un processus en deux étapes par une commission d'évaluation. La conformité des offres techniques sera évaluée avant la comparaison des devis financiers.

L'UNFPA procèdera 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.

VI. Critères d'attribution

L'UNFPA attribuera un **bon de commande et un contrat de service professionnel visé par la clause Minimis** à l'offre techniquement conforme la moins-disante.

VII. Droit de l'UNFPA de modifier les quantités au moment de l'attribution du marché

L'UNFPA se réserve le droit, au moment d'attribuer le marché, d'augmenter ou de réduire jusqu'à 20 % les volumes de service spécifiés dans cette RFQ, sans aucune modification du prix à l'unité ou des conditions générales.

VIII. Conditions de paiement

Les conditions de paiement de l'UNFPA sont de 30 jours nets à compter de la date de réception de la facture et de la livraison/acceptation des prestations correspondant à l'échéance liée au paiement, comme indiqué dans le contrat.

IX. Fraude et corruption

L'UNFPA s'engage à prévenir, identifier et traiter tout acte de fraude à son encontre et à l'encontre des tierces parties impliquées dans ses activités. La politique de l'UNFPA en matière de fraude et de corruption est disponible ici : [Politique contre la fraude](#). La soumission de toute offre implique que le Soumissionnaire a pris connaissance de ladite politique.

Les fournisseurs, ainsi que leurs subsidiaires, représentants, intermédiaires et mandants devront coopérer, lorsque la demande leur en est faite, avec le Bureau de l'audit et des investigations de l'UNFPA, avec toute entité de contrôle mandatée par le Directeur exécutif de l'UNFPA et avec le conseiller en déontologie de l'UNFPA. Cette coopération peut prendre les formes suivantes, mais sans s'y restreindre : accès à tous les employés, représentants, agents, cessionnaires du vendeur ; mise à disposition de tous les documents nécessaires, y compris la comptabilité. La non-coopération est une raison suffisante pour que l'UNFPA résilie le contrat et pour retirer le fournisseur de la liste des fournisseurs enregistrés auprès de l'UNFPA.

Les soumissionnaires peuvent accéder à une ligne anti-fraude confidentielle pour dénoncer les activités frauduleuses à l'adresse suivante : [Ligne anti-fraude de l'UNFPA](#).

X. Politique de tolérance zéro

L'UNFPA applique une politique de tolérance zéro concernant les cadeaux et l'hospitalité. Il est donc demandé aux fournisseurs de ne pas envoyer de cadeaux ou de proposer l'hospitalité au personnel de l'UNFPA. De plus amples détails concernant cette politique sont disponibles à l'adresse suivante : [Politique de tolérance zéro](#).

XI. Contestation de la RFQ

Les soumissionnaires qui estiment avoir été traités injustement ou équitablement dans le cadre de l'appel d'offres, de l'évaluation ou de l'adjudication d'un contrat pourront envoyer une réclamation au chef de l'unité concernée de l'UNFPA, **Monsieur** Mohamed Lemine Salem Mohamed Beiba, ould@unfpa.org.

Si le Prestataire n'est pas satisfait de la réponse fournie par le chef de l'unité concernée, il peut contacter le Chef de la Division des services d'approvisionnement (PSB) à l'adresse procurement@unfpa.org.

XII. Avertissement

Si un des liens contenus dans ce document est indisponible ou inaccessible pour quelque raison que ce soit, les soumissionnaires peuvent contacter le fonctionnaire chargé de l'approvisionnement pour demander ces documents au format PDF.

Formulaire DE DEVIS

Nom du soumissionnaire :	
Date du devis :	
Numéro de la demande de devis :	RFQ N° UNFPA/MLI40/2026/002
Devise du devis :	XOF
Frais de livraison sur la base de l'Incoterm 2010 suivant :	N/A
Durée de validité du devis : (Le devis doit être valide pour une période d'au moins trois mois après la date de clôture de la soumission)	

- **RFQ N° UNFPA/MLI40/2026/002** L'UNFPA étant exempt d'impôts, tous les tarifs communiqués **ne doivent pas inclure de taxes.**

N°	Description du service	Contenu minimum requis	Unité	Quantité estimée	Prix unitaire (FCFA)	Prix total (FCFA)
A	Pause-café standard	Café, thé, eau minérale, jus naturels ; collations salées & sucrées (viennoiseries, gâteaux, biscuits, fruits, sandwichs légers).	Par pause	1		
B	Pause-café renforcée (événements spéciaux)	Jus variés, boissons non alcoolisées, salades de fruits, pâtisseries variées salées & sucrées, mini brochettes.	Par pause	1		
C	Déjeuner de travail / atelier	Entrée (salade / soupe), plat principal (viande / poisson / volaille / végétarien), dessert (fruit / yaourt / pâtisserie), boisson (eau / jus / soda).	Par repas	1		

Délai de livraison

Validité de l'offre :

Mode de paiement :

Je certifie par la présente que la société mentionnée ci-dessus, au nom de laquelle je suis dûment autorisé à signer, a examiné la **RFQ : UNFPA/001/RFQ/2026/MLI**, y compris l'ensemble des annexes, des amendements au document (le cas échéant) et des réponses fournies par l'UNFPA aux questions de clarification des prestataires potentiels. De plus, la société accepte les Conditions générales de l'UNFPA applicables aux contrats, et respectera ce devis jusqu'à son expiration.

	Cliquez ici pour indiquer une date.	
Nom et titre	Date et lieu	

Annexe I :
Conditions générales applicables aux contrats :
Contrats visés par la clause de minimis

Cette Demande de devis est soumise aux Conditions générales de l'UNFPA applicables aux contrats visés par la clause de minimis, disponible en [anglais](#), [espagnol](#) et [français](#).

Annexe II : Cahier de charges