



## DEMANDE DE COTATION

( ) URGENT / ( X ) NORMAL

A : A QUI DE DROIT  
À l'attention de : Courriel :  
De : COMITE DE SELECTION  
Copie : PRESIDENT DU CENTRE Notre Réf. : **RFQ/AIMS  
SENEGAL/19/003**  
Date: 03 Octobre 2019 Nombre de pages envoyés : 04  
Réf. : **APPEL D'OFFRE POUR LA RESTAURATION ANNEE ACADEMIQUE 2019-2010**

**Merci de nous contacter si vous ne recevez pas toutes les pages**

Dans le cadre de nos activités académiques à Mbour, l'Institut Africain des Sciences Mathématiques au Sénégal (AIMS Sénégal) sollicite votre meilleure offre finale en Franc CFA pour les services ci-dessous :

### 1. Nature de la prestation

Un service traiteur pour la restauration de personnes venues de toute l'Afrique et d'autres parties du monde. Le service comprend la fourniture de trois (03) repas au quotidien :

- Petit déjeuner
- Déjeuner avec dessert
- Dîner
- pour les conférenciers invités, étudiants et participants aux ateliers dont le nombre varie entre 50-100 personnes. Ce nombre est sujet à révision à la baisse ou à la hausse ;
- déjeuner avec dessert pour le personnel administratif avec un effectif de 20 personnes.

Le Client peut aussi dans le cadre d'occasions spéciales faire appel aux services du prestataire pour des pauses-café ou cocktail qui seront facturées séparément.

### Requête générale :

#### Offre générale

- Un menu de 4 semaines certifié par un diététicien agréé de toute institution gouvernementale
- Preuve de la capacité financière à fonctionner sans interruption pendant au moins 3 mois
- Certificats médicaux du personnel de toute direction municipale de la santé du Sénégal

#### Entretien

- Veiller au bon entretien de la réfrigération et des autres équipements de la cuisine si nécessaire

#### Zones Hygiéniques / Cuisine

- Nettoyage quotidien des éviers et des ustensiles : casseroles, assiettes, tasses et couverts



- Table pour le nettoyage général mensuel des installations de réfrigération et de stockage
- Nettoyage quotidien et essuyage du sol de la cuisine
- Assurer le stockage approprié des produits alimentaires pour éviter la contamination croisée
- Inventaire régulier des aliments reçus pour la préparation des aliments
- Équipement de travail approprié : équipement de travail professionnel, casquette, chaussures, gant si nécessaire
- Garder quotidiennement l'environnement de cuisson propre et bien rangé, et couvrir les poubelles pour éviter des mouches

## **2. Mesures de santé et de sécurité :**

Fournir le certificat médical de chaque membre du personnel, approuvé et certifié par l'autorité compétente, porter le matériel et les vêtements appropriés, respecter les règles de sécurité et fournir une trousse de premiers soins à son personnel, et stocker les ingrédients et les produits alimentaires en toute sécurité

## **3. Équipement :**

Le fournisseur de services doit fournir tout l'équipement, le matériel et la main-d'œuvre, y compris : ustensiles de cuisine, bols, assiettes, vers à eau, mélangeurs et autres ustensiles de cuisine, etc.

## **4. Lieux d'exécution du contrat :**

Le service doit être exécuté dans les locaux du prestataire

## **5. Calendrier de livraison :**

Les plats déjà préparés devront être quotidiennement servis au Centre pendant 12 mois.

## **6. Livraison :**

Le service doit être fourni conformément au calendrier ci-dessus, ceci inclut les ateliers et tout programme pouvant nécessiter les services du traiteur.

## **7. Délai de livraison :**

- Le calendrier de livraison final sera finalisé au moment de la signature du contrat de service et le prestataire de services peut être invité à agir immédiatement.
- En outre, veuillez informer le service quotidien en fournissant la capacité et le délai requis pour satisfaire à l'exigence susmentionnée.

## **8. Dommages liquidés :**

Les services exécutés après le délai de livraison convenu feront l'objet d'une déduction de 0,1% par jour de la facture, jusqu'à concurrence de 5% de la valeur totale du contrat.

## **9. Paiement :**

Dans les 60 jours, à compter de la date de réception du service et de tous les documents justificatifs du fournisseur de services, c'est-à-dire facture, copie du contrat, liste de contrôle du service quotidien contresignée, liste de contrôle du service hebdomadaire contresignée et facture (TTC) par le fournisseur de services.

## **10. Votre offre doit clairement indiquer ce qui suit :**



- a) Facture pro forma spécifiant un prix forfaitaire unitaire pour les 3 repas ainsi que du déjeuner avec dessert du personnel administratif
- b) Réductions le cas échéant
- c) Taxes et charges le cas échéant
- d) Coût total du service pour une année ; indiquer quotidiennement, hebdomadairement et mensuellement

## 11. Informations pertinentes :

- Le prestataire de service doit avoir la preuve de sa capacité financière de trois mois pour fonctionner de manière autonome et sans interruption.
- Les employés prestataire de service doivent observer le bon comportement de l'institution universitaire.
- Les conditions d'achat AIMS-Sénégal et les conditions générales ci-jointes sont applicables.

## 12. Clause de Tout ou Rien :

**L'AIMS-Senegal se réserve le droit d'accepter tout ou partie de votre offre et l'offre la plus basse ne doit pas nécessairement être acceptée. Si votre offre est acceptée, il vous sera demandé de signer et retourner le contrat de service formel confirmant votre acceptation des conditions convenues et conditions conformément à l'annexe 1 ci-jointe.**

## 13. Documents et certificats requis :

- Offre financière
- Offre technique
- Profil de l'entreprise
- Coordonnées d'au moins 3 clients dont le travail est comparable - document fourni
- Certificat de décharge fiscale
- Certificat d'enregistrement de l'entreprise
- Certificat de création d'entreprise
- Certificat de TVA le cas échéant
- Certificat de santé municipal

## 14. Validité :

Votre offre doit rester valable jusqu'au 30 Novembre avant lequel un contrat de service, s'il est passé, devrait être accepté par vous.

## 15. Confirmation :

Veillez accuser réception de cette demande et indiquer votre intention de soumissionner.

## 16. Offre :

**Votre offre doit être reçue au plus tard le 21 Octobre 2019 à 14h00, heure du Sénégal, soit par courrier électronique à :**

- [procurement@aims-senegal.org](mailto:procurement@aims-senegal.org) avec pour Sujet : SERVICE DE RESTAURATION pour AIMS Sénégal, ou
- dans une grande enveloppe scellée contenant deux différentes enveloppes pour l'offre technique et l'offre financière avec la mention : SERVICE DE RESTAURATION pour AIMS Sénégal, km2 Route de Joal, Mbour, Sénégal.

## 17. VOTRE OFFRE DOIT AUSSI ÊTRE ACCOMPAGNÉE DU FORMULAIRE DE PROFIL DE FOURNISSEURS REMPLI ET SIGNÉ (formulaire ci-joint).



# AIMS

African Institute for  
Mathematical Sciences  
SENEGAL

## 18. Termes et conditions

Vous devez indiquer dans votre offre financière que vous acceptez les conditions générales AIMS-Sénégal ci-jointes.

**Remarque : Les offres non adressées et envoyées comme indiqué ci-haut ne seront PAS prises en compte.**

Merci et meilleures salutations,

-----  
M. Moulaye Camara  
Directeur Général des Opérations  
AIMS-NEI