



## DEMANDE DE COTATION

( ) URGENT / ( X ) NORMAL

A : A QUI DE DROIT

À l'attention de :

Courriel : [procurement@aims-senegal.org](mailto:procurement@aims-senegal.org)

De : COMITE DE SELECTION

Copie : PRESIDENT DU CENTRE

Notre Réf. : **RFQ/AIMS  
SENEGAL/20/004**

Date: 16 Octobre 2020

Nombre de pages envoyés : 03

Réf. : **APPEL D'OFFRE POUR LA RESTAURATION ANNEE ACADEMIQUE 2020-2021**

**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 80-130 personnes. Ce nombre est sujet à révision à la baisse ou à la hausse ;
- Déjeuner avec dessert pour le personnel administratif avec un effectif d'au moins 15 personnes.

Le Client peut aussi dans le cadre d'occasions spéciales faire appel aux services du prestataire pour des pause-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 la période du contrat.

## 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 service 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 service, 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
- 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 produire 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 de 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 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 *28 Février 2021* 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 **06 Novembre 2020 à 14h00 GMT**, soit :

- Par courrier électronique à l'adresse électronique [procurement@aims-senegal.org](mailto:procurement@aims-senegal.org) avec pour sujet : SERVICE DE RESTAURATION pour AIMS Sénégal. Le **fichier devra être sécuriser par un mot de passe** que vous communiquerez au comité le jour du dépouillement,  
Ou
- Dans une grande enveloppe scellée avec la mention : SERVICE DE RESTAURATION pour AIMS Sénégal qui sera déposée au Centre AIMS Sénégal sis au km2 Route de Joal, Mbour, Sénégal.

**Toute offre reçue après la date de clôture ne sera pas considérée.**

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

## 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,

Gérard DJOLOLO  
Directeur des Operations – AIMS Sénégal