



Confédération des
Institutions Financières
Afrique de l'Ouest



Termes de Référence pour le recrutement d'un prestataire pour la cantine à la CIF



I. CONTEXTE ET JUSTIFICATION

La Confédération des Institutions Financières d'Afrique de l'Ouest (CIF) est le Réseau fédérateur des caisses de base, des faïtières nationales, et des unités d'affaires opérant dans la finance inclusive au sein de l'espace UMOA.

En croissance depuis plusieurs années, la CIF poursuit son expansion avec l'évolution de ses offres ainsi qu'une nouvelle politique d'intégration de ses membres et partenaires dans la sous-région. Elle est représentée dans 5 pays de l'Afrique de l'Ouest (le Bénin, le Burkina Faso, le Mali, le Sénégal, et le Togo) à travers six (06) institutions de microfinance¹.

Mise en place le 1^{er} juin 2007 à Ouagadougou, la CIF a été agréée le 17 décembre 2007, suivant arrêté N°2007/747/MEF/SG/DGTCP/DMF et inscrite dans le registre des institutions mutualistes ou coopératives du Burkina sous le numéro A-13070367. Elle a produit son bilan d'ouverture le 1^{er} janvier 2009 et procédé au lancement officiel de ses activités le 21 mai 2010. Son siège social est à Ouagadougou au Burkina Faso.

La CIF est régie par la Loi n°2009-013/AN du 14 mai 2009, portant réglementation des Systèmes Financiers Décentralisés au Burkina Faso.

La CIF ambitionne d'être l'acteur de référence de l'inclusion financière et de l'innovation en Afrique, toujours centré sur le financement de l'économie solidaire et l'expérience client, et qui s'ajuste continuellement aux mutations technologiques, à l'horizon 2025.

Son but est d'améliorer la performance financière et sociale, l'accessibilité des services financiers et la protection des avoirs de ses membres.

La CIF, à travers ses dirigeants est consciente que l'atteinte de ses ambitions passe en premier lieu par des ressources humaines bien motivées et en bonne santé.

C'est dans ce contexte que la Direction Générale de la CIF en complément des actions du système de motivation du personnel de la CIF adopté par le Conseil d'Administration en 2020, a obtenu auprès des administrateurs, l'autorisation d'offrir la cantine au personnel de la CIF pour l'exercice 2023.

C'est dans cette perspective que la CIF initie la présente consultation pour le recrutement d'un prestataire pour la mise en œuvre de la cantine au profit de son personnel.

¹ (i) la Faïtière des Caisses Populaires du Burkina (FCPB),

(ii) la Faïtière des Caisses d'Epargne et de Crédit Agricole Mutuel du Bénin (FECECAM-BENIN),

(iii) la Faïtière des Unités Coopératives d'Epargne et de Crédit du Togo (FUCEC-TOGO),

(iv) l'Union des Caisses Mutuelles d'Epargne et de Crédit du Mali (KAFO JIGINEW),

(v) le Réseau des Caisses d'Epargne et de crédit du Mali (NYESIGISO) et

(vi) l'Union des Mutuelles du Partenariat pour la Mobilisation de l'Epargne et le Crédit Au Sénégal (UM-PAMECAS).

II. OBJECTIF DU MANDAT

L'objectif du présent mandat vise à :

- effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement de la cantine d'entreprise de la CIF ;
- assurer le cas échéant d'autres prestations annexes comme des pauses café, des buffets et des cocktails.

III. RESULTATS ATTENDUS

Il est attendu du prestataire :

- La mise à la disposition du personnel de la CIF des plats pour le déjeuner aux horaires fixés ;
- Son engagement à servir les déjeuners sur les jours ouvrés de la semaine ;
- Sa disponibilité à assurer le cas échéant d'autres prestations annexes comme des pauses café, des buffets et des cocktails.

IV. QUELQUES ASPECTS DEFINIS PAR LA CIF A PRENDRE EN COMPTE

2.1. Menu de la cantine

Le repas est composé d'un plat principal préparé conformément aux normes gastronomiques et avec des produits alimentaires frais et de qualité. Est couplé au repas principal, un dessert (fruits ou autres). Les fruits doivent être frais et proprement lavés.

Chaque vendredi, le prestataire propose à la validation du Comité cantine, le menu de la semaine prochaine.

2.2. Logistique de la cantine

- **Réfectoire**

Le garage de la CIF servira de réfectoire. Le prestataire devra assurer une organisation pratique avec des tables, chaises, assiettes et couverts pour permettre au staff de se restaurer confortablement. Et juste après le repas, le prestataire doit tout ranger pour libérer le garage.

- **Conditionnement du repas et transport à la CIF**

Le repas doit être conservé dans des récipients propres et fermés. Une fois à la CIF, le repas doit être servi **chaud à l'assiette** avec des couverts propres mis à disposition par le prestataire ou dans **des kits préalablement constitués**.

Le repas doit être livré à la CIF à l'aide d'un moyen de transport roulant totalement couvert et propre (véhicule, fourgonnette, mini fourgonnette).

- **Temps du repas**

L'heure du repas est prévue entre 12 h 30 et 13 h 30. Le prestataire devra donc prendre les dispositions nécessaires pour terminer la mise en place à 12 h 00 au plus tard. Après le repas, le prestataire est tenu de désorganiser le réfectoire au plus tard à 14 h 00.

2.3. Personnel

Le personnel employé par le prestataire et affecté au fonctionnement de la cantine de la CIF est sous sa seule responsabilité.

Le personnel doit avoir une bonne présentation (propreté corporelle) et disposer de bonnes connaissances en art de la table (savoir dresser la table, savoir servir et avoir un comportement réservé vis-à-vis de ceux qui mangent).

2.4. Qualité des repas à servir à la cantine

Le prestataire doit prendre toutes les précautions nécessaires pour servir des repas sains au personnel de la CIF. En d'autres termes :

- les repas doivent être simples, soignées, variées et cuisinés à l'aide de condiments frais et de saison si possible ;
- les repas trop gras, trop salés et trop épicés sont à éviter ;
- les repas congelés et réchauffés sont formellement interdits à la cantine ;

NB : Il est strictement interdit d'utiliser les huiles frelatées, les produits Knorr ou tout autre dérivé du glutamate pour la préparation des repas destinés à la cantine de la CIF.

V. PROFIL DU PRESTATAIRE

Le Prestataire recherché par la CIF doit répondre aux critères ci-après :

- être une personne morale ou physique justifiant au moins de deux (2) ans d'expériences dans les marchés similaires ;
- disposer d'une entreprise de restauration ;
- disposer d'un personnel qualifié en restauration ;
- avoir exécuté au moins cinq (5) prestations similaires (cantines, service traiteur);
- fournir un protocole sur les mesures d'hygiène et de santé alimentaire dûment signé par le responsable du restaurant.

VI. DUREE DU MANDAT

Un essai d'un mois sera conclu avec le prestataire retenu à l'issue duquel, une évaluation du partenariat sera effectuée. Si l'évaluation est concluante, un contrat de trois mois renouvelable sera signé avec le prestataire.

VII. DOSSIER DE SOUMISSION ET CRITERES D'EVALUATION

7.1. Composition des offres

Les prestataires intéressés par la présente offre sont priés de faire parvenir leur dossier de candidature sous pli fermé (en trois exemplaires dont un original) qui doit comprendre impérativement deux (2) parties distinctes :

➤ **Une offre technique comprenant :**

- une proposition de menu ;
- la composition de l'équipe ;
- les preuves de réalisation de marchés similaires ;
- le présent cahier de charges, paraphé, signé et daté par le prestataire ;
- les coordonnées de l'interlocuteur de l'offre : nom, prénom, fonction, adresse postale, adresse e-mail, numéro de téléphone.

➤ **Une offre financière**

Le Prestataire présentera une offre de prix s'appuyant sur le présent cahier des charges en HT et en TTC. L'offre financière doit tenir compte des deux options (servi à l'assiette ou par kit). Le modèle de bordereau des prix est en annexe.

Il est rappelé que la remise d'une offre suppose l'acceptation de l'ensemble des dispositions contenues dans le présent cahier des charges.

7.2. Critères de sélection du Prestataire

L'ouverture et l'évaluation des offres seront effectuées à huis clos par un comité constitué par la CIF. Des précisions pourront être demandées aux Soumissionnaires par email, fax, téléphone ou à l'occasion de rendez-vous pris dans les locaux de la CIF.

Les offres sont évaluées sur leur aspect technique et financière.

Sur la base des dossiers fournis, la Direction Générale de la CIF procédera sous sa propre responsabilité et sans obligation de la présence des soumissionnaires ou leurs représentants, à une classification des candidatures. Les offres des candidats seront classées par ordre d'importance décroissante des critères ci-dessous :

N°	Critères d'évaluation de l'offre technique	Notes
1	La variété de l'offre culinaire proposée	30 points
2	Nombre de personnel pour le service	20 points
3	Qualité des kits utilisés	10 points
4	Délai de livraison	20 points
5	Moyen de livraison (transport, les contenants)	20 points
Total		100 points

Dans la notation finale, l'offre technique pèsera pour 70 % contre 30 % pour l'offre financière. Les offres doivent être présentées en français.

Les offres retenues sur la base de ces critères pourront être départagées par un entretien permettant d'évaluer plus finement la réponse à chacun des critères.

VIII. DEPOT DES OFFRES DE SOUMISSION

Les Prestataires intéressés devront déposer **au plus tard le vendredi 10 mars 2023 à 16 h 00 GMT** leurs offres physiques rédigées en langue française et conformes au point 3.2.2 avec la mention **«CIF-RECRUTEMENT D'UN PRESTATAIRE POUR LA CANTINE DU PERSONNEL »** à la CIF à l'adresse suivante :

**Confédération des Institutions Financières d'Afrique de l'Ouest (CIF),
Sis à la Zone B1 Ouaga 2000, Avenue El Hadj Salifou CISSE, non loin de l'ONI,
Ouagadougou, Burkina Faso, 06 BP 9324 Ouagadougou 06
Tel : +226 25 37 64 60/25 37 65 55, Fax : +226 25 37 65 10
Email : cifburkina@fasonet.bf**

La CIF se réserve le droit de ne pas donner suite au présent appel d'offres. Tous les coûts encourus par le soumissionnaire pour préparer et faire parvenir sa réponse à cet appel d'offres seront à sa seule charge.

Chaque soumissionnaire à travers son offre s'engage à démarrer les travaux quinze (15) jours dès notification que son offre est retenue assortie d'un contrat dûment signé.

Ouagadougou, le 02 mars 2023

Le Directeur Général,



Mathieu SOGLONOU

ANNEXE

Annexe 1 : Bordereau des prix

	Prix HT Par personne	TVA	Prix TTC Par personne
Option 1 : Repas servi sur place à la CIF			
Plat central + 1 entrée ou dessert			
Option 2 : Repas livré dans un KIT			
Plat central + 1 entrée ou dessert			