



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AMBASSADE DE FRANCE AU SOUDAN

APPEL D'OFFRE

CAFETERIA « LE BISTROT » INSTITUT FRANÇAIS DU
SOUDAN

CAHIER DES CHARGES

Pouvoir adjudicateur

Ministère français de l'Europe et des Affaires Etrangères,
Représenté par Madame l'Ambassadeur de France au SOUDAN

Personne responsable du marché représentant le pouvoir adjudicateur (PRM)

Madame l'Ambassadeur de France au SOUDAN

Objet de la consultation

Mise en fonctionnement de la cafeteria LE BISTROT au sein de l'Institut Régional Français du
Soudan, à Khartoum

Table des matières

1. Contexte	3
1.1 Présentation de l'Institut Français au Soudan.....	3
1.2 Objet de la consultation	3
1.3 Convention d'occupation précaire	3
2. Présentation de l'offre	4
3. Analyse des moyens techniques	4
3.1 Les locaux	4
3.2 Aménagement de l'espace	5
3.3 Matériel mis à disposition	5
3.4 Mode de production et de distribution.....	5
4. Définition de la prestation.....	5
4.1 Prestation de base.....	5
4.2 Horaires d'ouverture	5
4.3 Prestations particulières ou occasionnelles	6
4.4 Tarification.....	6
5. Livraison des denrées alimentaires	6
6. Obligations du prestataire.....	6
6.1 Local, matériel et équipement	6
6.2 Gestion du personnel et hygiène	7
6.3 Hygiène alimentaire	7
6.4 Gestion des déchets	7
6.5 Sécurité.....	7
6.6 Relations avec les consommateurs	8
6.7 Assurances.....	8
6.8 Relations avec la direction de l'IFRS.....	8

1. Contexte

1.1 Présentation de l'Institut Français au Soudan

Sous l'autorité de son Directeur, l'Institut français Régional du Soudan (IFRS) est le principal opérateur culturel de coopération de l'Ambassade de France au Soudan.

L'IFRS fait la promotion et soutient les échanges institutionnels de coopération entre la France et le Soudan en matière de culture, de langue et d'échanges universitaires.

Situé rue Ali Dinar à Khartoum Nord, l'Institut français est un lieu de rencontres et d'échanges, encourageant la diffusion et l'apprentissage de la langue française à travers son offre de services tels qu'une médiathèque, une terrasse permettant l'organisation de séances de cinéma, des concerts, pièces de théâtre etc..., une galerie d'exposition et enfin un service de cours de langue. L'institut propose également un espace dédié à Campus France afin de conseiller et d'accompagner les étudiants souhaitant effectuer un cursus d'études en France.

L'IFRS présente une programmation culturelle riche de plus de 90 événements par an dans de nombreux domaines comme l'audiovisuel, les arts de la scène, les arts visuels et la littérature, permettant de renforcer la présence artistique française au Soudan tout en tissant des liens avec les acteurs culturels au niveau local.

L'institut français accueille plus de 20 000 visiteurs par an dans le cadre de diverses manifestations culturelles et environ 2500 élèves dans le cadre de son offre de cours de langues. Son personnel comprend 30 agents nationaux et internationaux.

1.2 Objet de la consultation

La présente consultation a pour but de désigner le prestataire du service de restauration (cafétéria Le Bistrot) situé au sein de l'établissement.

Le prestataire désigné s'engage à délivrer une offre de service de restauration de qualité à destination d'un public varié (le personnel de l'Institut français, les étudiants, les artistes et différents visiteurs), répondant aux normes d'hygiène et de santé alimentaire, dans la gamme de prix qui aura été validée au préalable avec la Direction de l'IFRS.

1.3 Convention d'occupation précaire

A l'issue du présent appel d'offres et après analyse des offres par la Direction de l'Institut français et de l'Ambassade de France au Soudan, l'offre du mieux-disant sera proposée à la commission chargée d'émettre un avis sur les opérations immobilières de l'Etat français à l'étranger (CIME).

Cette commission est présidée par un conseiller maître à la Cour des comptes et est composée, à titre permanent, de représentants du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, de la Direction générale du Trésor et du Contrôleur général économique et financier au titre de la direction du Budget.

La mission de la commission est définie par l'article D 1221-3 du code général de la propriété des personnes publiques, selon lequel elle est chargée d'émettre un avis sur les projets suivants :

- acquisitions, cessions, échanges et prises à bail d'immeubles par l'État à l'étranger ;

- affectation d'immeubles situés en pays étrangers et appartenant à l'État ou détenus par lui ;
- locations et mises à disposition des biens immobiliers situés à l'étranger.

Aucune de ces opérations ne peut être réalisée sans consultation préalable de la commission.

Suite à l'avis favorable de la CIME, une convention d'occupation précaire (projet de convention joint en annexe) sera signée entre les deux parties, marquant le début du partenariat.

La convention sera signée pour une durée de 1 an renouvelable.

Les conditions financières sont les suivantes :

- un loyer mensuel de 300 euros (révisable annuellement)
- une contribution aux charges courantes à hauteur de 300 euros mensuels (révisable annuellement).

2. Présentation de l'offre

Le candidat doit fournir une proposition d'organisation de service de restauration (investissement, personnel, prestations).

A cet effet, le candidat doit fournir une proposition tarifaire sur la base des conditions financières fixées en 1.3.

Pièces à fournir au dossier de candidature :

- Capital, chiffre d'affaires (2020-2021-2022) via un bilan comptable certifié, moyens techniques et humains de l'entreprise ;
- Description du candidat, personnel et points de vente existant à Khartoum ;
- Description des moyens de production et de transformation des produits proposés à la vente,
- Motivation, compétences et références du candidat sur ce type de prestations ;
- Plan d'installation précis intérieur et extérieur (type de mobilier, installations, équipement)
- Proposition de carte adaptée à la clientèle de la cafétéria « Le Bistrot » avec la mention des prix et des principaux ingrédients¹ ;
- Au moins 2 propositions de bordereau de prix pour les services de « restauration événementielle » sur la base :
 - d'un buffet dinatoire pour 100 personnes : amuses bouches, plats chauds, boissons non alcoolisées
 - d'un petit déjeuner pour 20 personnes : boissons chaudes, fruits frais et de saison, boissons rafraichissantes (jus de fruits, eau minérale etc...), pains et mini viennoiseries, accompagnements (confiture, beurre, miel, chocolat à tartiner)
 - d'un déjeuner pour 10 personnes : entrée, plat, dessert, boissons chaudes et boissons rafraichissantes.
- Cahier des charges dûment approuvé (paraphe sur chaque page, signatures et tampon du représentant légal) ou approuvé avec des remarques. En cas de remarques, celles-ci devront être clairement explicitées dans l'offre remise.

3. Analyse des moyens techniques

3.1 Les locaux

L'espace « Le Bistrot » est situé dans l'enceinte de l'Institut Français Régional du Soudan.

L'espace dédié comprend :

- Une salle de préparation de 10m2
- Un bar maçonné
- Une partie de la cour intérieure de l'IFRS en zone ombragée et non ombragée

Le plan de l'Institut est fourni en annexe.

3.2 Aménagement de l'espace

Le prestataire devra procéder aux aménagements et à l'acquisition du mobilier nécessaire à l'exploitation de son activité dans les locaux de l'IFRS et d'assurer la maintenance des lieux :

- Equipements et matériels de cuisine,
- Equipements et matériels frigorifiques
- Matériel d'entretien
- Mobiliers pour l'espace d'accueil de la clientèle à l'intérieur et à l'extérieur.

A cet effet il joindra à son offre un plan d'installation et d'aménagement précis des espaces intérieurs et extérieurs (type de mobilier, installations, équipement) qui sera soumis à l'approbation de l'IFRS.

3.3 Matériel mis à disposition

L'IFRS s'engage à mettre à disposition du prestataire :

- Un espace pré-aménagé (bacs, arrivée d'eau, bar, zone de stockage)
- Environs 10 tables et 40 chaises
- Réaliser un nettoyage professionnel bimensuel de la zone extérieure de la cafétéria située dans la cour
- Fournir le planning des événements de l'IFRS au prestataire.

3.4 Mode de production et de distribution

La production des mets et boissons (boissons chaudes, jus de fruits frais) doit être effectuée sur place dans le respect des normes de conditions hygiène et de sécurité.

Le prestataire doit assurer un service irréprochable (rapidité, ponctualité, amabilité et professionnalisme des serveurs) et la présence régulière du gérant est requise.

4. Définition de la prestation

4.1 Prestation de base

Le prestataire désigné est chargé de fournir un service de restauration type cafétéria. Ce service devra comprendre la fourniture de repas, entrées, snacks, sandwiches (chauds et froids), de boissons chaudes, de boissons rafraichissantes, de viennoiseries, pâtisseries etc... à destination des agents de l'IFRS, des étudiants et visiteurs.

La vente de boissons alcoolisées est non autorisée.

4.2 Horaires d'ouverture

Le service proposé par le prestataire sera effectif tout au long de la journée, soit du dimanche au jeudi de 08 heures à 20 heures et sera continu jusqu'à 22 heures en cas d'événements organisés par l'IFRS (spectacle, concert, vernissage, cinéma etc...). Un calendrier des événements sera mis à la disposition du prestataire par l'IFRS.

Le Bistrot sera fermé selon le calendrier annuel de l'IFRS.

4.3 Prestations particulières ou occasionnelles

En cas de service continu en raison de l'organisation d'un événement de type concert, spectacle, vernissage, cinéma etc... le prestataire sera amené à proposer un service de restauration de type apéro dinatoire (amuse-bouche ou buffet en libre-service).

L'Institut pourra solliciter ce service au plus tard 1 semaine avant le jour effectif de la prestation et en précisera les horaires.

L'organisation de ce type de service occasionnel ne doit pas se substituer au service de restauration classique.

L'organisation de tout programme d'activité à la cafétéria à l'initiative du prestataire devra faire l'objet d'un accord par la direction de l'IFRS.

Le prestataire s'engage à éviter toute nuisance sonore ou olfactive particulièrement lors d'un événement.

4.4 Tarification

Les tarifs appliqués pour le service de restauration doivent se situer dans une gamme de prix adaptés.

Tout changement de la tarification devra être discutée et validée au préalable par la Direction de l'IFRS.

Une réduction de 20% sera appliquée pour le personnel de l'IFRS sur présentation d'une carte nominative sur les repas et boissons en journée uniquement.

5. Livraison des denrées alimentaires

Le prestataire est seul responsable de la bonne qualité sanitaire et de la bonne conservation des denrées utilisées pour la préparation des repas.

L'IFRS se réserve le droit de contrôler sans préavis le bon état sanitaire des denrées alimentaires dans le véhicule de livraison, au sein des espaces de stockage de l'Institut ou en cuisine.

La livraison des denrées prévues pour l'espace cafétéria doit se faire uniquement par l'entrée.

6. Obligations du prestataire

6.1 Local, matériel et équipement

Le prestataire s'engage à respecter des règles d'hygiène strictes concernant les locaux, le matériel, le personnel, les aliments (fabrication, conservation et stockage) et les déchets.

Le prestataire est soumis aux règles de fonctionnement suivants :

- Agencer les locaux afin de séparer les zones de travail sales comme la plonge ou les poubelles et les zones propres telles que le plan de travail ou l'espace de stockage
- Assurer un entretien régulier (nettoyage et désinfection à chaque service en fin de journée)
- Permettre l'accès au local poubelle sans avoir à traverser l'espace cuisine. Ces dernières doivent être fermées avec un couvercle et s'ouvrir avec une pédale.
- Privilégier le séchage des mains avec du papier absorbant en vue de réduire la prolifération des microbes.

6.2 Gestion du personnel et hygiène

Le personnel de la cafétéria travaille sous la responsabilité exclusive du prestataire, ce dernier s'engage à s'acquitter de toutes les charges fiscales et sociales, dans le respect de la législation en vigueur au Soudan.

Le personnel est soumis aux règles de fonctionnement suivants :

- Utiliser les vestiaires (ou une zone prévue à cet effet) pour se changer.
- Mettre à disposition du savon et du matériel de séchage des mains dans les sanitaires réservés au personnel
- Ne pas poser tout objet personnel sur les plans de travail
- Ne pas poser les aliments ou préparations au sol
- Appliquer un lavage systématique des mains (à chaque reprise du service, à la sortie des sanitaires, à la suite de la manipulation de déchets et après manipulation de matières premières)

6.3 Hygiène alimentaire

Toutes les précautions sont prises par le prestataire afin que le personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés. Le prestataire s'engage à :

- Veiller au maintien de la chaîne du froid (conservation entre 0 et 3 degrés C)
- Ne pas recongeler un aliment décongelé
- Désinfecter les matériaux d'emballage et conserver les aliments dans des récipients hermétiques
- Contrôler régulièrement la température des réfrigérateurs / chambres froides
- Assurer la traçabilité des produits vendus sur le site
- Veiller à ce que toute eau utilisée pour nettoyer, cuire, chauffer, refroidir ou étuver des aliments soit potable
- Fabriquer la glace entrant en contact avec les aliments ou les boissons à partir d'eau potable. Appliquer des règles d'hygiène strictes lors de sa manipulation et de son stockage.

6.4 Gestion des déchets

Le prestataire s'engage à :

- Vider régulièrement les poubelles et éviter l'accumulation des déchets alimentaires
- Nettoyer et désinfecter les poubelles
- S'équiper de poubelles à couvercle et ouverture avec pédale
- Isoler les poubelles du reste de la cuisine, principalement des plans de travail et des lieux de stockage.

6.5 Sécurité

Le prestataire se conforme aux exigences de sécurité que requiert un établissement tel que l'IFRS. Par conséquent, il doit fournir tous les renseignements demandés par l'Ambassade et l'IFRS sur le personnel. Celui-ci est soumis au même règlement de sécurité que les agents de l'IFRS.

Pour raisons de sécurité, l'Ambassade et la Direction de l'IFRS se réservent le droit d'interdire l'accès des locaux à tout agent du prestataire.

6.6 Relations avec les consommateurs

Dans les espaces de restauration, les plats, mais aussi les boissons et tous les produits vendus ont leur prix affiché de manière visible. Tout prix affiché est le prix final payé par le consommateur.

Tout affichage est fait exclusivement en français, après validation par le service de communication de l'IFRS.

Le paiement est effectué directement par la clientèle. Une note, sous forme de ticket de caisse et mentionnant le prix net payé par le client, est remise à chaque consommateur.

6.7 Assurances

Le prestataire devra souscrire les polices d'assurances nécessaires à l'exercice de l'activité. Le paiement des primes d'assurances et la validité des contrats seront justifiés à la demande de l'IFRS.

6.8 Relations avec la direction de l'IFRS

Le prestataire est tenu d'assister, sur convocation de la Direction de l'IFRS, à des réunions permettant de réaliser un bilan des activités et de faire remonter toute information nécessaire.

Le prestataire s'engage tout au long de la durée de son contrat à assurer une continuité du service.

Tout support de communication affiché ou distribué par le prestataire dans l'enceinte du bâtiment sera soumis à l'accord préalable de l'IFRS.

Le prestataire s'engage à respecter l'interdiction des manifestations à caractère politique ou religieux applicable dans l'enceinte de l'Institut.

ⁱ Nb : La carte retenue ne pourra être modifiée que d'un commun accord ; il en va de même pour la tarification pratiquée.



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AMBASSADE DE FRANCE AU SOUDAN

APPEL D'OFFRE

CAFETERIA « LE BISTROT » INSTITUT FRANÇAIS DU
SOUDAN

REGLEMENT DE CONSULTATION

Pouvoir adjudicateur

Ministère français de l'Europe et des Affaires Etrangères,
Représenté par Madame l'Ambassadeur de France au SOUDAN

Personne responsable du marché représentant le pouvoir adjudicateur (PRM)

Madame l'Ambassadeur de France au SOUDAN

Objet de la consultation

Mise en fonctionnement de la cafeteria LE BISTROT au sein de l'Institut Régional Français du
Soudan, à Khartoum

Date limite de remise des offres : **le jeudi 11 mai 2023 à 18 H**

Sous format électronique à l'adresse suivante :

lebistrot.ifkhartoum@gmail.com

1. Objet de l'offre

La présente consultation a pour but de désigner le prestataire du service de restauration (cafétéria Le Bistrot) situé au sein de l'Institut Français Régional du Soudan, rue Ali Dinar à Khartoum.

Le prestataire désigné s'engage à délivrer une offre de service de restauration de qualité à destination d'un public varié (le personnel de l'Institut français, les étudiants, les artistes et différents visiteurs), répondant aux normes d'hygiène et de santé alimentaire, dans la gamme de prix qui aura été validée au préalable avec la Direction de l'IFRS.

2. Conditions de l'appel d'offres

2.1 Procédure

Cet appel d'offres est géré en procédure ouverte publiée sur les sites internet de l'Ambassade de France au Soudan et de l'Institut français du Soudan.

2.2 Validité des offres

Les offres remises demeurent valables pendant quatre-vingt-dix jours à compter de la date limite de réception des offres.

3. Documents

3.1 Documents remis aux candidats

Les documents suivants sont remis gratuitement sous format numérique aux entreprises souhaitant remettre une offre, par téléchargement sur les sites internet de l'Ambassade de France au Soudan et de l'Institut français du Soudan :

- Le cahier des charges
- Le plan de l'espace à louer
- Le règlement de la consultation

3.2 Réponse à l'appel d'offres

Chaque candidat doit remettre une offre complète, en anglais, incluant les documents suivants, tous datés et signés par le représentant légal de la structure :

- Capital, chiffre d'affaires (2020-2021-2022) via un bilan comptable certifié, moyens techniques et humains de l'entreprise ;
- Description du candidat, personnel et points de vente existant à Khartoum ;
- Description des moyens de production et de transformation des produits proposés à la vente,
- Motivation, compétences et références du candidat sur ce type de prestations ;
- Plan d'installation précis intérieur et extérieur (type de mobilier, installations, équipement)
- Proposition de carte adaptée à la clientèle de la cafétéria « Le Bistrot » avec la mention des prix et des principaux ingrédients¹ ;
- Au moins 2 propositions de bordereau de prix pour les services de « restauration événementielle » sur la base :
 - d'un buffet dinatoire pour 100 personnes : amuses bouches, plats chauds, boissons non alcoolisées

- d'un petit déjeuner pour 20 personnes : boissons chaudes, fruits frais et de saison, boissons rafraichissantes (jus de fruits, eau minérale etc...), pains et mini viennoiseries, accompagnements (confiture, beurre, miel, chocolat à tartiner)
 - d'un déjeuner pour 10 personnes : entrée, plat, dessert, boissons chaudes et boissons rafraichissantes.
- Cahier des charges dûment approuvé (paraphe sur chaque page, signatures et tampon du représentant légal) ou approuvé avec des remarques. En cas de remarques, celles-ci devront être clairement explicitées dans l'offre remise.

Les offres devront être remises au plus tard le jeudi 11 mai 2023 à 18 heures, sous format électronique à l'adresse suivante : lebistrot.ifkhartoum@gmail.com

4. Déroulement de la procédure et critères d'analyse

Le pouvoir adjudicateur éliminera les offres non conformes à l'objet du contrat ou au présent règlement de consultation.

Les offres de chaque candidat sélectionné seront analysées suivant les critères ci-dessous :

- Expérience dans le secteur de la restauration ;
- Soutenabilité financière du candidat, évaluée au vu des chiffres d'affaires réalisés sur les années 2020, 2021, 2022 ;
- Qualité de l'offre de restauration et adéquation au cahier des charges (proposition d'aménagement, gamme de produits proposés, tarifs, qualité des produits, etc...).

A la suite de cet examen, le représentant du pouvoir adjudicateur pourra engager des négociations avec le ou les candidats ayant soumis l'offre correspondant au mieux aux critères définis par l'IFRS.

Le pouvoir adjudicateur pourra à tout moment (à condition d'en notifier le candidat) ne pas donner suite à la procédure pour des motifs d'intérêt général.

5. Informations complémentaires

Pour toute demande d'informations ou toute visite du site, le candidat peut adresser sa requête par courrier électronique à l'adresse suivante : lebistrot.ifkhartoum@gmail.com

ⁱ Nb : La carte retenue ne pourra être modifiée que d'un commun accord ; il en va de même pour la tarification pratiquée.



REMARK

DRAWING TITLE

CLIENT
MR. INSTITUT FRANCAIS

LOCATION
PLOT NO.:-

BLOCK NO.:-

COUNTRY: SUDAN

CITY: KHARTOUM

DESIGN BY:

MOHAMMED MUSA

DRAWING BY:

ALAA KAMAL AWAD

DATE
JAN. 2019

SHEET NO
2

