



Section 1. Lettre d'invitation

Antananarivo, le 03 Avril 2023

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de la 9^{ème} édition du salon ITM qui se tiendra du **15 juin au 18 juin 2023** au Centre des Conférences Internationales à Ivato (CCI), l'**ONTM** sollicite des propositions en vue de l'exploitation de chacun des **07 Food court** grands publics du site.

Pour de plus amples renseignements sur les services en question, veuillez consulter les termes de références ci-joints.

Le prestataire sera choisi par la méthode de sélection fondée sur la qualité technique et la ventilation des coûts et conformément aux procédures décrites dans la présente demande de propositions.

Le présent cahier de charges comprend les sections suivantes :

- Section 1 - La présente Lettre d'invitation
- Section 2 - Note d'informations aux prestataires
- Section 3 - Termes de références

Veuillez avoir l'obligeance de nous faire savoir, dès réception, que vous avez reçu cette lettre d'invitation.

Veuillez agréer, Madame/Monsieur, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Coordonnateur

Henintsoa RAVELONARIVO



Section 2. Note d'informations aux prestataires

ARTICLE 01 : OBJET DE L'APPEL D'OFFRES

Le présent Appel d'Offres a pour objet le recrutement de prestataires spécialisés en restauration pour l'exploitation de chacun des 07 Food court grands publics du site de l'ITM 2023 selon les Termes de références donnés en Section 3.

ARTICLE 02 : FINANCEMENT

Le prix d'exploitation d'un (01) food court est fixé à **1 500 000 Ar** (un million cinq cent mille ariary), pendant les 4 jours du salon.

Le regroupement entre soumissionnaires est formellement interdit.

ARTICLE 03 : COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

La composition du dossier d'Appel d'Offres est la suivante :

- A- La présente note d'information
- B- Termes de Références

ARTICLE 04 : DELAI D'EXECUTION

Le délai d'exécution de la prestation objet du présent Appel d'Offres s'étale à compter du lendemain de la date de notification de l'ordre de service de démarrer les prestations au Titulaire.

ARTICLE 05 : PROFIL DES PRESTATAIRES A CONSULTER

Les prestataires consultés et invités à participer à la présente consultation devront :

- ▶ Justifier d'expériences confirmées dans le domaine de la restauration
- ▶ Disposer des ressources matérielles et humaines nécessaires pour mener à bien les prestations

ARTICLE 06 : PERSONNEL

Le titulaire aura l'obligation de fournir le personnel compétent spécialisé dans la restauration.

Le personnel proposé devra offrir la qualification et l'expérience requises dans les termes de références pour assurer la qualité des produits qui seront servis.

Le prestataire devra s'engager à assurer la disponibilité de l'équipe qu'il a proposée pour la réalisation de cette mission.

ARTICLE 07 : MATERIEL

Le titulaire aura l'obligation de fournir tout le matériel nécessaire au bon fonctionnement du service.

ARTICLE 08 : LANGUE DE L'OFFRE

Les offres devront être établies en français.

ARTICLE 09 : PRESENTATION DES OFFRES

Les offres devront parvenir **au plus tard le Vendredi 14 Avril 2023 à 16H00**, sous pli fermé, avec la mention «OFFRE/FOOD COURT ITM 2023» à :

Madame La Coordonnatrice du salon ITM
OFFICE NATIONAL DU TOURISME DE MADAGASCAR
LOT IBG 29C – Antsahavola
Antananarivo – Madagascar

1) Offre technique

L'offre technique contiendra :

- a) Une brève description des missions précédentes qui sont similaires ainsi que le nom et les coordonnées des clients (que l'ONTM se réserve le droit de contacter). Elle sera accompagnée d'illustrations photographiques des réalisations (posters, sites web, ...).
- b) Les observations et suggestions du prestataire sur les termes de références.
- c) La catégorie parmi les 07 ci-dessous sous laquelle le prestataire soumissionne :
 - Sakafo Malagasy
 - Repas asiatique
 - Pizzeria et sandwicherie
 - Spécialité canard/Foie gras
 - Grillade et barbecue
 - Fruits de mer/ et/ou poulet
 - Spécialité indienne/HalalDes propositions de carte (au moins 3) pour les quatre jours du salon
- d) Un tableau avec la liste des mobiliers, matériels et appareils électriques qui seront utilisés ainsi que leur **puissance** et la **consommation** électrique.
Il est indispensable de préciser la puissance électrique des matériels.
- e) **Descriptif du système d'approvisionnement et de stockage des ingrédients pour les maintenir toujours frais**
- f) La composition de l'équipe proposée, par spécialités, ainsi que les tâches qui sont confiées à chacun de ses membres et leur calendrier.
- g) Le curriculum vitae (CV) du Chef de mission

2) Renseignements et documents administratifs

- une fiche de renseignements sur le soumissionnaire,
- les justificatifs d'existence légale de l'entreprise

ARTICLE 10 : VALIDITE DES OFFRES

Les soumissionnaires sont et restent engagés par leurs offres pendant un délai maximum de (90) jours à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

ARTICLE 11 : OUVERTURE DES PLIS

Le dépouillement et l'analyse des offres aura lieu à Antananarivo, au bureau de l'Office National du Tourisme de Madagascar, Lot IBG 29 C Antsahavola, 101 Antananarivo, Madagascar.

ARTICLE 12 : CONTACT AVEC L'ADMINISTRATION DE L'ONTM

Sous réserve des éclaircissements demandés par l'Administration de l'ONTM sur les offres reçues, aucun Soumissionnaire n'entrera en contact avec l'Administration entre le moment où les offres seront dépouillées et celui où le marché sera attribué.

Aucune information relative à l'examen, aux éclaircissements, à l'évaluation et à la comparaison des offres et aux recommandations concernant l'attribution du marché ne sera divulguée aux soumissionnaires ou à toute personne ne participant pas officiellement à cette procédure avant l'annonce de l'attribution du marché au Soumissionnaire retenu.

Toute tentative faite par un soumissionnaire pour influencer l'Administration dans l'examen des offres ou la décision d'attribution du marché pourra entraîner le rejet de son offre.

Les soumissions assorties de réserves ne seront pas recevables.

Les éclaircissements dont auraient besoin les candidats, doivent être demandés par courriel à « coordo.itm@ontm.mg » avec copie à « daf@ontm.mg » avant le 12/04/2023. L'ONTM est tenu de répondre et d'adresser sa réponse à toutes les entreprises soumissionnaires.

ARTICLE 13 : BAREMES DE NOTATION

Le comité d'évaluation et chacun de ses membres à titre individuel, évaluent les propositions sur la base de leur conformité aux Termes de référence, à l'aide des critères d'évaluation, ci-après :

La section financière doit comporter un budget prévisionnel et détaillé. La répartition des sommes allouées aux services et aux ressources humaines doit apparaître clairement dans la proposition.

Critères de sélection des propositions

Critères	Notation sur
A- Expériences du prestataire	
Références des prestations similaires, c'est-à-dire, service de restauration pour des évènements accueillant 18.000 visiteurs	20
B- Proposition de carte	
Proposition de carte pour le restaurant	20
C- Qualité de l'équipe et du matériel proposés	
Qualification du chef de mission	20
Qualification des autres membres de l'équipe	20
Disponibilité du matériel nécessaire au bon déroulement des différentes prestations	20
TOTAL	100

Les prestataires avec les meilleures notes seront sélectionnés.

ARTICLE 14 : MODALITÉS DE MISE AU POINT DU MARCHÉ AVEC L'ATTRIBUTAIRE DÉSIGNÉ (NÉGOCIATION)

Les négociations seront régies par les indications du manuel de procédure de l'ONTM concernant la gestion de fonds.

ARTICLE 15 : MODALITÉS DE NOTIFICATION DE L'ATTRIBUTION DE MARCHÉ

Le Marché est attribué une fois les négociations menées à bien. L'ONTM avise alors dans les meilleurs délais les autres consultants figurant sur la liste restreinte que leur proposition n'a pas été retenue.

Section 3. TERMES DE REFERENCE

I- Contexte

L'Office National du Tourisme de Madagascar a pour mission de promouvoir le tourisme, tant national qu'international, de la destination Madagascar. Afin de mener à bien cette mission, l'une des actions mises en place est l'organisation du salon du Tourisme ITM dont la 9ème édition se tiendra du 15 juin au 18 juin 2023 au Centre des Conférences Internationales à Ivato (CCI).

II- Objectif de la mission : Restauration des visiteurs du salon ITM

Les visiteurs du salon pourront se restaurer auprès de 07 restaurants Grand Public.

Afin de diversifier les choix des visiteurs, les catégories de chacun des restaurants « food court » ont été fixées comme suit :

- Sakafo Malagasy
- Repas asiatique
- Pizzeria et sandwicherie
- Spécialité canard/Foie gras
- Grillade et barbecue
- Fruits de mer/ et/ou poulet
- Spécialité indienne/Halal

Le nombre de visiteurs lors de cette édition est estimé à 18.000 répartis comme suit :

- Journées professionnelles
 - Jeudi 15 Juin : 4000 visiteurs
 - Vendredi 16 Juin : 4000 visiteurs
- Journées grand-public :
 - Samedi 17 juin : 5.000 visiteurs
 - Dimanche 18 juin : 5.000 visiteurs

L'espace mis à disposition de chaque restaurateur est composé d'un espace de 5mx4 m qui servira de cuisine (équipée d'eau et d'électricité) et d'espace de vente et accueils de clients.

Un espace food-court déjà équipé (tables et chaises) d'une superficie totale de 1.200m² sera aménagé par l'ONTM pour permettre aux clients des 07 restaurants de s'installer.

III-Présentation de l'offre

- ✓ Présentation du soumissionnaire
- ✓ Références des prestations similaires, c'est-à-dire, service de restauration pour des évènements accueillant 18.000 visiteurs
- ✓ Proposition de carte pour le restaurant (pour les 4 jours)
- ✓ CV détaillé du chef cuisinier et du Chef mission
- ✓ Liste des membres de l'équipe et leur fonction respective
- ✓ Liste des matériels nécessaires
- ✓ Copie légalisée des documents administratifs justifiant l'existence légale du restaurant (CIN du gérant ou propriétaire, NIF, stat, RC...)

IV- Attributions du prestataire

1. Suite aux dépouillements, les prestataires sélectionnés devront participer aux réunions logistiques convoquées par l'ONTM.
2. Le ravitaillement se fera chaque jour avant 6h30 et après 19h30.
3. Le prestataire se chargera du nettoyage des espaces qu'il exploitera. La société de nettoyage recruté par l'organisateur se chargera de la récolte des ordures du restaurant 3 fois par jour :
 - Avant 7h00

- Entre 14h et 15h
- Entre 18 et 19h

4. Le prestataire se chargera de l'aménagement des espaces qui lui sont attribués, tant en mobiliers qu'en décoration et en matériel de cuisine.

5. Le Prestataire devra :

- Respecter les règles relatives à l'hygiène alimentaire
- Respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire
- Posséder le matériel frigorifique nécessaire à la conservation des aliments
- Respecter la propreté du site durant les quatre jours du salon
- Respecter la catégorie de restauration à laquelle, il a été sélectionné

6. Le prestataire doit déposer **un chèque de caution de 500.000 ar**, libellé au nom de l'ONTM.

Le chèque sera encaissé par l'ONTM uniquement, en cas de non remise en état de la structure et du lavabo mis à sa disposition, et en cas de détérioration du système d'évacuation d'eau dans les box ou en cas de non respect de la catégorie de restauration à laquelle le restaurateur a été sélectionnée. Le cas échéant, le chèque sera retourné au prestataire.

7. Les prestations devront être de bon niveau avec des denrées de première qualité et fraîcheur.

8. Le Prestataire sera seul responsable de la gestion financière du restaurant qui lui sera attribué, notamment vis-à-vis des fournisseurs, du personnel employé et du matériel utilisé. Le Prestataire doit fournir les prestations contractuelles, conformément au cahier des charges, moyennant les prix convenus. Il est soumis à une obligation de résultat.

V- Produits livrables

Produit livrable 1 : à livrer au plus tard le **18 Avril 2023**

Carte finale validée avec l'ONTM

La carte devra contenir au moins :

- 3 choix de menus variés
- Eaux plates et gazeuses
- Boissons hygiéniques

IMPORTANT : Vente de **boissons alcooliques strictement interdites**

Produit livrable 2 : Rapport post-event à livrer au plus tard le **Mercredi 20 Juin 2023**

- ✓ Statistiques concernant les clients par jour : nombres de couverts, addition moyenne, qualité des clients (exposants, visiteurs, Professionnels, Grand public) heures de rush, ...
- ✓ Observations diverses et recommandations pour les prochaines éditions.