



**CAHIER DES CHARGES POUR:**  
L'exploitation du Restaurant VIP au salon ITM 2023



## Section 1. Lettre d'invitation

Antananarivo, le 07 avril 2023

Madame, Monsieur,

1. **L'ONTM** sollicite des propositions en vue de la fourniture des services ci-après dans le cadre de la 9<sup>ème</sup> édition du salon ITM qui se tiendra du 15 au 18 juin 2023 au Centre des Conférences Internationales à Ivato (CCI) :
  - Exploitation du Restaurant VIP.

Pour de plus amples renseignements sur les services en question, veuillez consulter les Termes de référence joints.

2. Le prestataire sera choisi par la méthode de sélection fondée sur la qualité technique conformément aux procédures décrites dans la présente demande de propositions, combinée avec la note financière.
3. Le présent cahier de charges comprend les sections suivantes :

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

4. 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

## Section 2. Note d'information aux prestataires

### ARTICLE 01 : OBJET DE L'APPEL D'OFFRES

Le présent Appel d'Offres a pour objet le recrutement d'un prestataire spécialisé en restauration pour les différentes manifestations de l'ITM 2023 selon les Termes de référence donnés en Section 3.

### ARTICLE 02 : FINANCEMENT

Le Prestataire sera seul responsable de la gestion financière du restaurant VIP et des risques financiers y afférents, notamment vis-à-vis des fournisseurs, du personnel employé et du matériel utilisé.

### 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 pour plus de 500 personnes
- Justifier d'expériences confirmées dans le domaine de la gestion de restaurant pendant les 4 jours dusalon
- Disposer, en interne, des ressources matérielles et humaines nécessaires pour mener à bien les prestations

### ARTICLE 06 : PERSONNEL

Le prestataire sélectionné 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 référence pour assurer la qualité des produits qui seront servis,

Le prestataire sélectionné devra s'engager à assurer la disponibilité de l'équipe et des matériels qu'il a proposés pour la réalisation de cette mission.

### ARTICLE 07 : LANGUE DE L'OFFRE

Les offres devront être établies en français

### ARTICLE 08 : PRESENTATION DES OFFRES

- Une offre technique sous enveloppe fermée avec la mention « **Offre technique** », et une copie électronique (sous formatWord)
- une fiche de renseignements sur lesoumissionnaire,
- les justificatifs d'existence légale del'entreprise
- Le tout enfermée dans une grande enveloppe avec la mention « **Offre pour restaurant VIP/ITM** », devrait parvenir, au plus tard le **JEUDI 14 AVRIL 2023 à 16h00** à :

**Mme Le Coordonnateur du salon ITM**

**ONTM**

**LOT IBG 29C – Antsahavola  
Antananarivo - Madagascar**

### **8.1-Offre technique**

- a) Tableau avec la liste détaillée des matériels nécessaires, **avec photo**:
- Batterie decuisine
  - Camion frigorifique
  - Liste des ustensiles
  - Liste des mobiliers, matériels et appareils (**préciser la puissance et la consommation de chaque appareil électrique**)
- b) Tableau avec la liste et nombre du personnel nécessaire :
- Staff technique avec CV
  - Cuisiniers avec CV
  - Serveurs et autres personnels d'appui
- c) Les observations et suggestions du prestataire sur les termes de référence.
- d) La méthodologie et le plan de travail détaillé pour mener à bien la mission
- e) Des propositions d'aménagement de la salle et de l'espace mis à disposition au prestataire
- f) Des propositions de :
- carte pour le restaurant VIP avec les tarifs, pour les 4 jours du salon
  - La carte devra contenir au moins:
    - 3 entrées, 3 plats et 3 desserts variés
    - Eaux plates et gazeuses, jus naturels
    - Boissons
- g) Un descriptif du système d'approvisionnement et de stockage des ingrédients pour les maintenir toujours frais
- h) La composition de l'équipe proposée, ainsi que les tâches qui sont confiées à chacun de ses membres et leur calendrier.
- i) Le curriculum vitae (CV) du Chef de mission et du/des cuisinier(s)
- j) Calendrier des activités (programme de travail) dans le respect des délais

### **ARTICLE 09 : VALIDITE DES OFFRES**

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

### **ARTICLE 10 : OUVERTURE ET ANALYSE 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 11 : 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 mail à « [coordo.itm@ontm.mg](mailto:coordo.itm@ontm.mg) » avec copie à [daf@ontm.mg](mailto:daf@ontm.mg) et « [responsable.itm@ontm.mg](mailto:responsable.itm@ontm.mg) » et dans un délai suffisant à l'ONTM, tenu de répondre et d'adresser copie de sa réponse à toutes les entreprises soumissionnaires.

**ARTICLE 12 : 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 :

**Critères de sélection des propositions**

Critères	Notation sur
<b>A- Expériences du prestataire</b>	
Références des prestations similaires, c'est-à-dire, restauration pour 500 personnes minimum	<b>15</b>
<b>B- Qualité technique des services et produits proposés</b>	
Proposition de carte pour le restaurant VIP	<b>40</b>
<b>C- Disponibilité et qualité de l'équipe et du matériel en interne</b>	
Disponibilité du matériel en interne	<b>15</b>
Qualité du matériel	<b>15</b>
Qualité et disponibilité du staff permanent	<b>15</b>
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

Le prestataire avec la meilleure note sera sélectionné.

**ARTICLE 13 : MODALITES DE NOTIFICATION DE L'ATTRIBUTION DE MARCHE**

Le Marché est attribué une fois les négociations menées à bien. L'ONTM avise alors dans les meilleurs délais les autres prestataires 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 9<sup>ème</sup> édition se tiendra du 15 au 18 juin 2023 au Centre des Conférences Internationales à Ivato (CCI). Pour cette édition, 18.000 visiteurs sont attendus. Le premier jour du salon est dédié pour les professionnels, le deuxième jour, une journée mixte, et le 3 et 4<sup>ème</sup> jour pour le grand public. Les exposants du salon sont composés de :

- Les Etablissements hôteliers et restaurateurs
- Les Agences de voyages et les Tours opérateurs
- Les Compagnies aériennes
- Les Parcs privés
- Les Offices du tourisme et opérateurs des Iles vanille
- Les Ambassades
- Les Institutions financières
- Les Administrations et institutions en charge de l'investissement
- Les Offices régionaux du tourisme
- Les regroupements économiques par Région
- Les Fournisseurs d'équipements (sports motorisés, sports d'aventures, hôtels...)
- Les Concessionnaires automobiles
- Les Artisans et les artistes
- Les Opérateurs gastronomiques
- Les Prestataires de loisir (quad...)
- Les Prestataires de bien être
- Les Centres de loisirs
- Les Centres de formation
- Les Opérateurs touristiques ayant des activités connexes au tourisme

#### **II- Objectifs de la mission**

##### **Exploitation du restaurant VIP**

L'espace restaurant à exploiter comprend :

- Une salle à ciel ouvert : 420m<sup>2</sup>
- Une salle 132 m<sup>2</sup> avec un bar

Les 15 au 18 juin 2023, le restaurant devra être en mesure d'assurer le service de 8h (heure d'ouverture du site aux exposants) à 17h30 (heure de fermeture du salon au public).

Le prestataire doit assurer la fourniture du personnel, de tous les mobiliers, matériels et appareils nécessaires pour l'exploitation du restaurant aussi bien pour le bar que pour l'espace extérieur.

##### **Attributions du prestataire**

1. Assurer l'exploitation du restaurant VIP par la fourniture de carte et tous les services y afférents avec les tarifs, pour les 4 jours du salon. La carte devra contenir au moins:
  - 3 entrées, 3 plats et 3 desserts variés
  - Eaux plates et gazeuses, jus naturels
  - Boissons
2. Assurer l'approvisionnement et les transports d'ingrédients et matériels, qui se feront chaque jour avant 6h30 et après 19h30.
3. Assurer le 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. Assurer la fourniture et l'aménagement des espaces qui lui sont attribués, tant en mobiliers qu'en décoration:

5. En contre partie de l'exploitation du Restaurant VIP, Le Prestataire devra:

- Verser à l'ONTM la somme de cinq millions ariary (5.000.000 Ar),

Par chèque barré à l'ordre de l'ONTM ou par virement bancaire dans le compte suivant :

Beneficiare	banque	code banque	code guichet	numéro de compte	rib
ontm	bfv-sg	00008	00002	05004000071	54
IBAN : MG4600008000020500400007154					

- respecter les règles relatives à l'hygiène à l'équilibre alimentaire;
  - Assurer la disponibilité du personnel, des matériels et mobiliers nécessaires durant les 4 jours du salon.
  - Disposer du matériel frigorifique nécessaire à la conservation des aliments.
  - Fournir les repas pour les TO et journalistes internationaux, invités par l'ONTM à participer à l'édutoir organisé durant le salon ITM, facture à la charge de l'ONTM.
6. Les prestations devront être de bon niveau, de bonne tradition culinaire et impérativement cuisinées sur place (hors cocktails, plateaux repas, etc.) avec des denrées de première qualité et fraîcheur.