



TERMES DE REFERENCE

PRESTATAIRES POUR L'EXPLOITATION DU RESTAURANT VIP DU SALON ITM 2026

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

I- Contexte

Dans le cadre de la 12^{ème} édition de l'International Tourisme fair Madagascar (ITM) et de la 3^{ème} édition de l'International Handicraft fair Madagascar (IHM) qui se tiendront du jeudi 11 juin au 14 juin 2026 au Centre de Conférences Internationales (CCI) à Ivato. Pour cette édition, 25 000 visiteurs sont attendus.

Le premier jour du salon est dédié aux professionnels, le deuxième jour, une journée mixte, et le 3 et 4^{ème} jour pour le grand public. Les exposants du salon sont composés de tout secteur confondu, notamment :

- Les Établissements 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 loisirs (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

1. Exploitation du restaurant VIP

L'espace restaurant à exploiter comprend :

- Un espace vitré à ciel ouvert : 420m² ;
- Une salle 132 m² avec un bar ;
- Une petite terrasse à l'extérieur.

Pour les 4 jours du salon, le restaurant devra être en mesure d'assurer le service de 8h00 (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.

2. Attributions du prestataire

- a) 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.

- b) Assurer l'approvisionnement et les transports d'ingrédients et matériels, qui se feront chaque jour avant 6h30 et après 19h30.
- c) 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
- d) Assurer la fourniture et l'aménagement des espaces qui lui sont attribués, tant en mobiliers qu'en décoration :
- e) Le prestataire doit déposer un chèque de caution **de UN MILLIONS D'ARIARY (Ar 1 000 000)**, libellé au nom de l'ONTM.
Le chèque sera encaissé par l'ONTM uniquement, en cas de non remise en état du local mis à sa disposition, et en cas de détérioration du système d'évacuation d'eau.
Le cas échéant, le chèque sera retourné au prestataire.
- f) En contrepartie de l'exploitation du Restaurant VIP, Le Prestataire devra :
 - Verser à l'ONTM la somme de **SEPT MILLIONS CINQ CENT MILLE ARIARY (Ar 7 500 000)** ;
 - 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'Eductour organisé durant le salon ITM, factures à la charge de l'ONTM (facture à valider obligatoirement par le DAF de l'ONTM après chaque repas)

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.

III- Profil des prestataires

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 du salon ;
- Disposer, en interne, des ressources matérielles et humaines nécessaires pour mener à bien les prestations.

DOSSIERS DE SOUMISSION ET PRÉSENTATION DES OFFRES

Les offres devront parvenir par mail à l'adresse procurement@ontm.mg avec copie obligatoire coordo.itm@ontm.mg avec la mention « **OFFRE/RESTAURANT VIP ITM 2026** » au plus tard le vendredi 10 avril 2026 à 16h00.

L'Offre technique

a) Tableau avec la liste détaillée des matériels nécessaires, avec photo :

- Batterie de cuisine
- 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 autre personnel 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

Validité 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.