



CRRAE-UMOA

Caisse de Retraite par Répartition Avec Epargne
de l'Union Monétaire Ouest Africaine

**CAHIER DES CHARGES POUR
LA SÉLECTION D'UN PRESTATAIRE CHARGÉ DE
LA RESTAURATION DU PERSONNEL
DE LA CRRAE-UMOA**



Date limite de réception des offres : **VENDREDI 4 AVRIL 2025 à 12h 00 mn**

SOMMAIRE

I. OBJET	3
II. PRESENTATION DE LA CRRAE-UMOA.....	3
III. SERVICES ATTENDUS.....	3
IV. CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION	3
V. DISPOSITIONS CONTRACTUELLES	4
5.1 Obligations générales du prestataire.....	4
5.2 Obligation d'informations	4
5.3 Obligations relatives au personnel du prestataire	4
VI. CONSIDERATIONS GENERALES.....	5
6.1 Allotissement.....	5
6.2 Régime des prix.....	5
6.3 Conditions et modalités de paiement.....	5
6.4 Connaissance des conditions de travail.....	5
6.5 Présentation des offres.....	5
6.6 Contenu des offres.....	6
6.7 Critères d'évaluation des offres	6
6.8 Dépôt des offres	7
6.9 Compléments d'informations	7



I. OBJET

Le présent cahier des charges a pour objet la définition des conditions de soumission à l'appel d'offres relatif à la sélection d'un prestataire pour la restauration du personnel de la Caisse de Retraite par Répartition Avec Epargne de l'Union Monétaire Ouest Africaine (CRRAE-UMOA).

II. PRESENTATION DE LA CRRAE-UMOA

La CRRAE-UMOA est un Organisme Public International de prévoyance retraite doté de la personnalité juridique. La Caisse gère deux (02) régimes de retraite par répartition, à savoir, le Régime de Retraite par Répartition du Personnel Cadre (RRPC), le Régime de Retraite Complémentaire du Personnel Non Cadre (RCPNC), ainsi qu'un Régime de Retraite Volontaire par Capitalisation (RVC). Elle gère également au profit des retraités cadres, un Fonds Autonome d'Assurance Maladie (FAAM).

Outre ses deux (02) Adhérents Fondateurs que sont la Banque Centrale des Etats de l'Afrique de l'Ouest (BCEAO) et la Banque Ouest Africaine de Développement (BOAD), la Caisse est ouverte aux banques, établissements financiers et sociétés d'assurance de l'UEMOA, ainsi qu'aux institutions financières multinationales africaines dont le siège est situé dans l'un des Etats membres de l'Union.

III. SERVICES ATTENDUS

La CRRAE-UMOA invite les soumissionnaires à proposer leurs meilleures offres pour la livraison de repas et le service dans le cadre de la restauration de son personnel à la mi-journée.

Les missions assignées au prestataire se présentent comme suit :

- livrer au complexe immobilier de la CRRAE-UMOA à la Riviera-Bonoumin, des repas chauds, frais et de qualité selon le tarif convenu et assurer le service sur place pour un effectif estimé à 75 agents ;
- fournir le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant au moment des repas ;
- entretenir les équipements et matériels mis à disposition par la CRRAE-UMOA ;
- fournir les produits d'entretien et nettoyer le restaurant après chaque prestation et évacuer les ordures organiques hors du site.

La Caisse mettra à la disposition du prestataire une salle équipée de tables et de chaises.

IV. CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

La préparation des repas doit respecter les normes en matière d'alimentation saine et équilibrée, notamment le choix des matières grasses, la limitation de l'utilisation du sel et l'interdiction des additifs, arômes et bouillons. A cet effet, le prestataire sera tenu de travailler en étroite collaboration avec les services compétents de la Caisse et de suivre leurs indications relatives à la qualité nutritionnelle des repas. Lesdits services ont pour mission de contrôler la variété des menus proposés par le traiteur et la qualité nutritionnelle des repas, ainsi que d'effectuer des visites techniques de la salle de restauration.

Le prestataire devra proposer pour chaque repas deux (2) types de menu au choix composés comme suit :

- une entrée ;



- un plat de résistance composé d'un (1) plat africain et d'un (1) plat international. Chaque agent doit avoir la possibilité de manger équilibré, c'est à dire de composer son assiette d'un tiers (1/3) de légumes crus ou cuits, d'un tiers (1/3) de féculents et d'un tiers (1/3) de protéines, quel que soit le type de plat (africain ou international). Dans le cas où le plat choisi ne comporte pas de légumes, l'agent doit avoir la possibilité de se servir des légumes du second plat du jour pour composer une assiette équilibrée.
- au moins deux (2) types de desserts. Les desserts doivent être obligatoirement composés de fruits de saison ou locaux, de yaourts nature ou naturellement aromatisés ou tout autre dessert à base de laitage (pâtisserie, etc.).

Le prestataire peut mettre à la disposition des agents de la Caisse, des boissons non alcoolisées à leur charge exclusive. Toutefois, il n'est pas autorisé à servir des boissons en échange d'un ticket de repas.

V. DISPOSITIONS CONTRACTUELLES

La relation entre le soumissionnaire adjudicataire du marché et la CRRAE-UMOA sera régie par un contrat de prestation de services à conclure entre les deux parties. Dans le cadre dudit contrat, le prestataire assumera les obligations suivantes :

5.1 Obligations générales du prestataire

- Le prestataire mettra en œuvre tous les moyens humains et matériels nécessaires à l'accomplissement de ses missions.
- Le matériel utilisé par le prestataire dans le cadre de l'exécution du contrat, demeurera sa propriété. A ce titre, il en assurera, sous son entière responsabilité, la détention, la garde et la bonne utilisation.
- Le prestataire est tenu de respecter les horaires suivants : livraison de la nourriture à 12 heures au plus tard pour une mise en place convenable. Le service se déroulera entre 13 et 14 heures 30 minutes du lundi au jeudi, et entre 12 heures 30 minutes et 15 heures le vendredi.

5.2 Obligation d'informations

- Préalablement à la signature du contrat, le prestataire devra souscrire et communiquer à la CRRAE-UMOA le contrat et l'attestation d'assurance « Responsabilité Civile Chef d'Entreprise ».
- Le prestataire est tenu de notifier à tout moment à la CRRAE-UMOA les changements intervenus dans la composition de l'effectif des agents affectés à son service.

5.3 Obligations relatives au personnel du prestataire

- Le prestataire retenu s'engage à affecter sur le site, un personnel compétent, rigoureux, courtois et de bonne moralité, dont il se porte garant. La Caisse se réserve le droit d'exiger du prestataire tout document attestant des qualités et de la bonne moralité de ces derniers.
- Le prestataire s'engage à faire intervenir son personnel de manière professionnelle, dans les règles de l'art et à faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité édictées par la CRRAE-UMOA.



- En dehors de l'exercice de leur mission, les agents ne sont pas autorisés à pénétrer au sein du complexe immobilier de la CRRAE-UMOA.
- Le prestataire sera tenu pour responsable des agissements des agents et de tous dommages corporels et/ou matériels causés par eux, dans l'exercice de leurs missions à la CRRAE-UMOA.

VI. CONSIDERATIONS GENERALES

Toute offre ne répondant pas explicitement aux exigences du présent document cadre, sera rejetée pour non-conformité.

Aucune réclamation ne pourra être faite à la CRRAE-UMOA, quant à la justification de ses choix lors de l'adjudication.

6.1 Allotissement

Le présent appel d'offres est constitué d'un (01) seul lot.

La CRRAE-UMOA se réserve le droit de modifier la composition et les quantités de ce lot, sans que les variations n'excèdent 15 % de la composition et des quantités d'origine.

6.2 Régime des prix

Les prix des prestations devront être établis sous la forme d'une pro-forma, en coûts unitaires, en francs CFA toutes taxes comprises.

6.3 Conditions et modalités de paiement

La Caisse se libèrera mensuellement des sommes dues au titre du présent marché, par virement ou par chèque, sur la base d'une facture correspondant au montant exigible, accompagnée de tout document attestant de l'exécution et de la validation des prestations effectuées (nombre de tickets de restauration collectés en échange de plats servis).

6.4 Connaissance des conditions de travail

En faisant acte de candidature, le soumissionnaire reconnaît :

- avoir pris connaissance de la nature du marché, des prestations qui en découlent, ainsi que des contraintes y afférentes, sur la base desquelles, il a fixé le prix global et forfaitaire ;
- engager sa responsabilité en cas de carence, erreur, ou omission portant sur les renseignements donnés à la Caisse dans le cadre de sa soumission au marché.

La production des pièces administratives actualisées est obligatoire (Registre de Commerce, attestation de régularité fiscale, attestation de la caisse de sécurité sociale).

L'absence de production de ces documents entraînera l'élimination de l'offre globale du soumissionnaire.

6.5 Présentation des offres

Les offres seront présentées en trois (03) exemplaires rangés dans une enveloppe fermée et scellée, sur laquelle il devra être écrit, sous peine de nullité :



Au coin supérieur gauche :

" APPEL D'OFFRES POUR LA SELECTION D'UN PRESTATAIRE CHARGE DE LA RESTAURATION DU PERSONNEL DE LA CRRAE-UMOA "
(A n'ouvrir qu'en commission de dépouillement)

Au centre :

Monsieur le Directeur Général de la CRRAE-UMOA
complexe immobilier CRRAE-UMOA de la Riviera-Bonoumin
01 BP 2056 Abidjan 01
CÔTE D'IVOIRE

L'offre devra répondre à toutes les préoccupations exprimées dans les conditions générales, ainsi que dans les spécifications techniques du présent cahier des charges.

6.6 Contenu des offres

L'offre technique devra obligatoirement inclure tous les renseignements nécessaires à sa bonne évaluation, notamment :

- la présentation générale du prestataire (forme sociale, implantation, domaines d'activité, organisation, références professionnelles, etc.) ;
- les documents administratifs (fiscal, social et registre de commerce)
- la liste des références dans la réalisation de prestations similaires (attestations de bonne exécution) ;
- l'effectif et le profil du personnel qui interviendra dans la mission.

L'offre financière comportera :

- une lettre de soumission ;
- une proposition financière indiquant les prix unitaires des prestations (repas et service).

6.7 Critères d'évaluation des offres

Les offres seront évaluées selon les critères suivants :

N°	Indicateurs	Définition
1	Notoriété du prestataire	<ul style="list-style-type: none"> • Expérience dans le domaine de la restauration • références de prestations similaires soutenues par des attestations de bonne exécution • Licence d'exploitation, certificat de salubrité
2	Respect du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> • Composition et qualification de l'équipe en charge des prestations • Respect des normes et de la réglementation • Qualité des menus proposés • Proposition d'organisation pratique de la prestation
3	Pertinence de l'offre financière	<ul style="list-style-type: none"> • Coût unitaire des repas



6.8 Dépôt des offres

Les offres doivent être déposées au **Secrétariat de la Direction de l'Administration et des Ressources Humaines (DARH) situé au 4^{ème} Etage de l'Immeuble Administration du complexe immobilier de la CRRAE-UMOA à la Riviera-Bonoumin.**

6.9 Compléments d'informations

Pour obtenir des renseignements destinés à une meilleure appréciation du présent cahier des charges, les soumissionnaires peuvent adresser leur requête :

- soit par télécopie au numéro **00 225 27 20 25 95 25 ;**
- soit par messagerie électronique à l'adresse **«darh@crrae.org».**

Les demandes de compléments d'informations devront être formulées par écrit, huit (08) jours calendaires au plus tard, après la date de lancement de cette consultation.

Les réponses y apportées, le cas échéant, seront communiquées au soumissionnaire requérant et publiées sur le site internet de la CRRAE-UMOA, à la rubrique « Avis et communiqués ».

Par ailleurs, la CRRAE-UMOA se réserve le droit de communiquer des informations complémentaires au dossier d'appel d'offres, au plus tard, huit (08) jours calendaires avant la date de clôture du dépôt des offres.

