**CAHIER DES CHARGES**

Marché de Services relatif à la mise en place d’un accord-cadre pour des prestations de services traiteur au profit d’Expertise France au Togo

**CAHIER DES CHARGES**

1. **Informations générales**

|  |  |
| --- | --- |
| Intitulé du marché | Marché de Services relatif à la mise en place d’un accord-cadre pour des prestations de services traiteur au profit d’Expertise France au Bénin |
| Bénéficiaire(s) | Expertise France |
| Pays | Togo |
| Durée totale d’exécution | 2 ans à compter du jour suivant la réception de la notification du contrat. |

1. **Instruction aux soumissionnaires**

|  |  |
| --- | --- |
| **Personne de contact au sein d’Expertise France durant la procédure** | |
| Nom & prénoms : | Laurent DEVILLERS |
| Fonction : | Coordinateur des Fonctions Transverses |
| Adresse : | Bureau USP Bénin-Togo à Lomé, Boulevard 13 Janvier, Immeuble BIDC, 9ème étage |
| e-mail : | [laurent.devillers@expertisefrance.fr](mailto:laurent.devillers@expertisefrance.fr) |

* 1. **Contexte**

Dans le cadre de ses activités, Expertise France organise des missions pour son personnel et ses partenaires/experts ainsi que des réunions, séminaires et ateliers de formation. Avec l’ouverture de l’Unité de Support aux Projet (USP) Bénin-Togo et pour simplifier le choix des prestataires pour le bon déroulement de ces événements, Expertise France souhaite conclure un accord cadre avec des prestataires Togo pour le service traiteur.

Le présent cahier de charges est élaboré en vue de la conclusion de cet accord-cadre sans remise en concurrence avec un prestataire par lot pour assurer des prestations de service traiteur lors des ateliers de formation, de réunions et séminaires organisés dans cinq (05) villes du Togo.

* 1. **Règles régissant le marché**

Le présent contrat est soumis au Code de la commande publique français (CCP) dans sa version en vigueur issue de l'ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative et du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du Code de la commande publique.

* + 1. **Pouvoir adjudicataire**

Le pouvoir adjudicateur du présent marché public est Expertise France, Agence Française de coopération technique Internationale, société anonyme de droit public, ayant son siège social à 40, Boulevard Port-Royal, 75005 Paris. Filiale du groupe Agence française de développement (AFD), Expertise France est l’agence interministérielle de coopération technique française qui œuvre en faveur du renforcement des politiques publiques de ses pays partenaires, à l’échelle locale, nationale, régionale et internationale.

Pour ce marché, Expertise France est valablement représentée par son Directeur Générale et le Coordinateur des Fonctions Transverses de l’USP Bénin-Togo.

* + 1. **Confidentialité**

Le CONTRACTANT tiendra pour privé et confidentiel tous les documents et informations reçus ou portés à sa connaissance dans le cadre du PROJET. Il conservera leur caractère secret et ne les utilisera pas à d’autres fins que l’exécution du CONTRAT.

A ce titre, le CONTRACTANT s’engage à :

* Protéger et garder comme telles les informations considérées ou présentées comme confidentielles ;
* Traiter les informations confidentielles reçues avec le même degré de précaution et de protection que celui accordé à ses propres informations confidentielles ;
* ne révéler les informations confidentielles qu’à son personnel et aux tiers impliqués dans l’exécution du Contrat qu’après avoir sollicité l’accord écrit, exprès et préalable d’EXPERTISE FRANCE ;
* prendre toutes les dispositions nécessaires pour que son personnel et les tiers impliqués dans l’exécution du CONTRAT, qui auront connaissance d’informations confidentielles, s’engagent à traiter ces Informations avec le même degré de confidentialité que celui résultant de la présente clause ;
* Rappeler, le cas échéant, le caractère confidentiel des informations confidentielles à son personnel et aux tiers impliqués dans l’exécution du CONTRAT, dès la communication de ces informations ;
* rappeler le caractère confidentiel des informations confidentielles avant toute réunion au cours de laquelle des informations confidentielles seront communiquées.

Le CONTRACTANT ne pourra, sauf dans la mesure nécessaire aux fins de la réalisation des prestations, divulguer aucun élément du CONTRAT sans le consentement écrit préalable de l’autre partie.

* + 1. **Ethique**

Le CONTRACTANT s’engage également à prendre connaissance du code de conduite d'Expertise France et à s’y conformer strictement (le code de conduite d’Expertise France est accessible sur le site web de l’agence : www.expertisefrance.fr).

Tout manquement au code de conduite est susceptible d’entraîner la résiliation du contrat et d’engager la responsabilité du CONTRACTANT.

* + 1. **Règlement des litiges**

Tout différend entre les PARTIES relatif à l’existence, la validité, l’interprétation, l’exécution et la résiliation du CONTRAT (ou de l’une quelconque de ses clauses) que les PARTIES ne pourraient pas résoudre à l’amiable dans les 30 jours de la notification du différend par la PARTIE demanderesse à l’autre PARTIE, sera soumis devant la juridiction compétente.

Le droit applicable au présent CONTRAT est le droit français, à l’exclusion de tout autre droit.

* 1. **Objet et porté du marché**
     1. **Objet du marché**

Le présent marché est un marché de services. Il concerne des prestations de services traiteur conformément aux conditions du présent cahier des charges.

Le présent marché a pour but de conclure un accord-cadre. L’accord-cadre sera conclu avec plusieurs soumissionnaires après une mise en concurrence réalisée via une procédure négociée directe sans publicité. L’attribution des marchés fondés sur l’accord-cadre se fera sans remise en concurrence.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de conclure l’accord-cadre avec moins de trois (03) soumissionnaires, si pour un lot donné, il n’est pas à mesure d’obtenir trois offres sélectionnées et régulières.

Les prestations visées par le présent accord-cadre consistent lors des séminaires, ateliers et rencontres organisés par Expertise France à assurer les prestations de services traiteurs au profit des participants.

* + 1. **Allotissement**

Le marché est divisé en six (06) lots formant chacun un tout indivisible. Une offre pour une partie d’un lot est irrecevable.

Les lots sont les suivants :

* Lot 1 : Prestation de services traiteur dans la ville de Lomé ;
* Lot 2 : Prestation de services traiteur dans la ville de Sokodé ;
* Lot 3 : Prestation de services traiteur dans la ville de Kara ;
* Lot 4 : Prestation de services traiteur dans la ville de Atakpamé ;
* Lot 5 : Prestation de service traiteur dans la ville de Dapaong ;
* Lot 6 : Prestation de service traiteur dans la ville de Kpalimé ;

Le soumissionnaire peut introduire une offre pour un, plusieurs ou tous les lots du marché s’il justifie de ses qualifications pour chaque lot.

Dans son offre pour plusieurs lots, le soumissionnaire ne peut pas présenter des rabais ou propositions d’amélioration de son offre pour le cas où ces mêmes lots lui seraient attribués.

* + 1. **Description de la prestation pour chaque lot**

Il s’agira d’assurer un service de préparation, présentation et fourniture de repas pour des événements organisés par Expertise France.

* **Conception de menus personnalisés :**

Le prestataire doit également fournir l’intégralité du service traiteur pour le déjeuner ainsi qu’une ou deux pause-café par jour aux participants, formateurs et organisateurs. L’eau de boisson sera également servie en salle de réunion et pendant les différentes restaurations (déjeuner, pause-café).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Prestations** | **Descriptions** | **Prix unitaire HT** |
| Menu simple (Plat unique) avec  boissons non-alcoolisée ou à faible teneur en alcool | Résistant : viande/poisson + accompagnement avec une boisson non alcoolisée et une bouteille d’eau |  |
| Menu amélioré | Entrée chaude ou froide ; Résistance : viande/poisson + accompagnement (cuisine africaine ou continentale) ; Dessert : fruit de saison ou yaourt avec une boisson non alcoolisée ou à faible teneur en alcool et une bouteille d’eau |  |
| Menu premium | Entrée chaude ou froide ; plat principal : produits frais, de saison (cuisine continentale assez élaborée) ; Dessert : fruit de saison et yaourt ou crème ou tarte ou pâtisserie…. avec boisson (vin rouge, blanc ou rosé) et une bouteille d’eau (eau plate, eau gazeuse) |  |
| Pause-café simple | Café, thé, lait, sandwich, fruits, eau, boissons non alcoolisées |  |
| Pause-café améliorée | Café, thé, lait, viennoiseries diverses, fruits, assortiment de mini-pistolets, minicroissants, mini-pains au chocolat, eau, boissons (liste non exhaustive) |  |
| Pause-café premium | Café, thé, lait, pâtisseries et viennoiseries diverses, fruits, assortiment de mini-pistolets, minicroissants, brochettes, samossas, nems, verrines, eau plate, eau gazeuse, boissons non alcoolisées (liste non exhaustive) |  |
| Buffet | Entrée chaude ou froide ; Résistant : viande/poulet  + poisson + accompagnements (cuisine africaine ou continentale) ; Dessert : fruit de saison et yaourt avec une boisson non alcoolisée et une bouteille d’eau |  |
| Bouteille d’eau | Bouteille d’eau de 50 Cl |  |

Dans le cas des ateliers de plusieurs jours, le nombre de personnes par poste pour le premier jour sera déterminé lors de la commande. Le nombre de personnes par poste pour le deuxième jour sera déterminé lors du premier jour et communiqué au prestataire en fonction de la liste de présence du premier jour. Le nombre de personnes par poste pour le troisième jour sera déterminé lors du deuxième jour et communiqué au prestataire en fonction de la liste de présence du deuxième jour et ainsi de suite pour les prochains jours.

Lorsque des prestations de restauration sont commandées pour un événement de plusieurs jours avec les mêmes participants, des menus différents doivent être proposés chaque jour.

A cet effet, après réception d’un bon de commande, plusieurs menu(s) complet (en fonction de la durée de la réunion) doivent être proposés pour acceptation au minimum 1 jours avant la réunion/atelier/formation.

Le prestataire prépare les plats, que ce soit pour un buffet, un service à table, ou d'autres types de service, en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le service traiteur inclurent la location de matériel (vaisselle, mobilier, etc.), la gestion de l'espace, et le service sur place.

* **Lieu**

Les prestations se feront dans l’ensemble des cinq (05) villes conformément à l’allotissement mentionné ci-dessus.

* **Dates de sollicitation**

Les dates exactes ne sont pas encore déterminées. Expertise France prendra toutes les dispositions nécessaires afin d’informer le prestataire à temps, au moins 72 heures avant la date de chaque événement prévu.

**NB : Avant l’attribution du marché, le pouvoir adjudicateur pourra effectuer une visite des lieux pour s’assurer de la conformité des informations fournies. Si les informations fournies ne sont pas exactes, le soumissionnaire sera exclu de la participation à tout marché lancé par Expertise France.**

* + 1. **Durée de l’accord-cadre**

Le marché débute pour chacun des lots à la notification de l’attribution et a une durée de deux (02) ans.

* + 1. **Variantes**

Chaque soumissionnaire ne peut introduire qu’une seule offre par lot. Les variantes sont interdites.

* + 1. **Option**

Les soumissionnaires peuvent présenter dans leurs offres de base des options libres. Les options sont liées à l'objet du marché. Elles sont présentées dans une partie séparée de l’offre (technique et financière) de manière distincte sous peine pour le soumissionnaire de voir son offre rejetée. Le pouvoir adjudicateur se réserve toutefois le droit de ne pas commander d’options. Le pouvoir adjudicateur n'est pas obligé de lever une option, ni lors de la conclusion, ni pendant l'exécution du marché.

* + 1. **Quantités**

Le présent accord-cadre ne contient pas de quantités minimales. En effet, le nombre de rencontres et de participants à chaque rencontre pour les différentes localités n’est pas connu par avance. Le Pouvoir Adjudicateur prendra toutes les dispositions nécessaires afin d’informer à temps le prestataire du nombre de participants et de ses besoins pour chaque réunion. Le pouvoir adjudicateur ne prend donc aucun engagement quant aux quantités qui seront réellement commandées durant l’accord-cadre. Le prestataire de services ne pourra pas invoquer le fait que des quantités minimales n’aient pas été atteintes pour réclamer des dommages-intérêts. Pour chaque lot, les quantités réellement commandés seront déterminées, en fonction des besoins du pouvoir adjudicateur, au moyen de bons de commande selon les modalités de conclusion des marchés subséquents (commandes) fondés sur l’accord-cadre.

Le prestataire de services n’obtient le droit formel d’honorer une commande que moyennant les bons de commande introduits par le pouvoir adjudicateur conformément aux dispositions du présent cahier des charges.

* 1. **Procédures**
     1. **Mode de passation**

Le présent contrat est passé selon la procédure adaptée en application des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 au R. 2123-7 du CCP.

* + 1. **Informations**

L’attribution de ce marché est coordonnée par Laurent DEVILLERS, Coordinateur des Fonctions Transverses. Aussi longtemps que court la procédure, tous les contacts entre le pouvoir adjudicateur et les soumissionnaires concernant le présent marché se feront exclusivement via cette personne et il est interdit aux soumissionnaires (éventuels) d’entrer en contact avec le pouvoir adjudicateur d’une autre manière au sujet du présent marché, sauf disposition contraire dans le présent CC.

Jusqu’à 05 jours avant la date limite de réception des offres inclus, les potentiels soumissionnaires peuvent poser des questions concernant le CC et le marché. Les questions seront posées par écrit à l’adresse : laurent.devillers@expertisefrance.fr et il y sera répondu au fur et à mesure de leur réception.

Jusqu’à la notification de la décision d’attribution, il ne sera donné aucune information sur l’évolution de la procédure.

Le soumissionnaire est tenu de dénoncer immédiatement toute lacune, erreur ou omission dans les documents du marché qui rende impossible l’établissement de son prix ou la comparaison des offres, au plus tard 05 jours avant la date limite de réception des offres.

* + 1. **Offres**
       1. **Données à mentionner dans l’offre**

Le soumissionnaire est tenu d’utiliser les formulaires joints en annexe. A défaut d'utiliser ces formulaires, il supporte l'entière responsabilité de la parfaite concordance entre les documents qu'il a utilisés et les formulaires.

L’offre et les annexes jointes aux formulaires sont rédigées en français.

* + - 1. **Délai d’engagement**

Les soumissionnaires restent liés par leurs offres pendant un délai de 60 jours calendaires, à compter de la date limite de réception.

En cas de dépassement du délai visé ci-dessus, l’engagement du soumissionnaire pourra être confirmé lors des négociations.

* + - 1. **Détermination des prix**

Tous les prix mentionnés dans le formulaire d’offre doivent être obligatoirement libellés en XOF.

Le présent marché est un marché à bordereau de prix, ce qui signifie que seul le prix unitaire est forfaitaire. Le prix à payer sera obtenu en appliquant les prix unitaires mentionnés dans l’inventaire aux quantités réellement exécutées.

* + - 1. **Eléments inclus dans le prix**

Le prestataire de services est censé avoir inclus dans ses prix tant unitaires que globaux tous les frais susceptibles de grever les services.

Sont notamment inclus dans les prix :

* La mise en place nécessaire au service ;
* Le service sur place ;
* La gestion administrative et le secrétariat ;
* Le déplacement, le transport et l’assurance ;
* La documentation relative aux services ;
* La livraison de documents ou de pièces liés à l’exécution ;
* Les emballages ;
* La formation nécessaire à l’usage ;
* Le cas échéant, les mesures imposées par la législation en matière de sécurité et de santé.
* Les droits de douane et d’accise relatifs au matériel et aux produits utilisés ;
* Les impôts, taxes et toutes les retenues à la source dus en vertu de la législation fiscale applicable au Togo.

Sont également inclus dans les prix, les frais de communication (internet compris), tous les coûts et frais de personnel ou de matériel nécessaires à l’exécution du présent marché, la rémunération à titre de droit d’auteur, l’achat ou la location auprès de tiers de services nécessaires à l’exécution du marché.

**NB : L’attention des soumissionnaires est attirée sur le fait que le pouvoir adjudicateur dispose de plusieurs sources de financement. A cet effet, certaines factures seront payées en toute taxes comprises (TTC) tandis que d’autres le seront en hors taxe sur la valeur ajouté (H TVA), et ce en fonction du bailleur qui finance l’activité.**

* + - 1. **Introduction des offres**

Le soumissionnaire ne peut remettre qu’une seule offre.

Le soumissionnaire introduit son offre de la manière suivante :

* L’original de l’offre complète sera introduit sur papier ;
* Le soumissionnaire joindra à l’offre originale, trois (03) copies ;
* Le soumissionnaire Joindra également la version électronique de son offre conforme à l’orignal sous la forme d’un fichier au format PDF sur Clé USB.

Elle est introduite sous pli définitivement scellé, portant la mention : Marché de Services relatif à la conclusion d’un accord-cadre pour des prestations de services de location de véhicules au profit d’Expertise France au Togo.

**Date limite de dépôt des offres : le 2 3 janvier 2026 à 17 heures 00 minutes**

* + - 1. **Sélection des soumissionnaires**

Le soumissionnaire est tenu de démontrer à l’aide des documents demandés dans le « Dossier de consultation des entreprises » qu’il est suffisamment capable, tant du point de vue économique et financier que du point de vue technique, de mener à bien le présent marché public. Les

Tout soumissionnaire qui postule pour le marché doit justifier d’au moins deux références de marchés similaires c’est à dire fournir la preuve d’exécution d’au moins deux marchés de restauration, d’organisation d’évènements au cours des trois dernières années (2022, 2023, 2024 y compris l’année 2025). Le prestataire doit aussi fournir la preuve de disposition d’un personnel qualifié nécessaire à l’exécution des prestations (personnel qualifié en restauration, en soutien logistique, et autre ...etc. au minimum, le prestataire doit prouver la disposition du personnel clé dans le tableau ci-dessous :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Profil de personnel requis | Effectif requis | Qualification | Observations |
| Chef cuisinier | 01 | Avoir au moins un certificat de fin de formation en hôtellerie restauration et disposer d’une expérience professionnelle d’au moins 5 ans dans le domaine de l’hôtellerie restauration | Fournir le certification de fin de formation ainsi que l’attestation de travail |
| Cuisinier | 02 | Avoir au moins un certificat de fin de formation en hôtellerie restauration et disposer d’une expérience professionnelle d’au moins 2 ans dans le domaine de l’hôtellerie restauration | Fournir le certification de fin de formation ainsi que l’attestation de travail |
| Serveur/servante | 02 | Avoir au moins un certificat de fin de formation en hôtellerie restauration et disposer d’une expérience professionnelle d’au moins 2 ans dans le domaine de l’hôtellerie restauration | Fournir le certification de fin de formation ainsi que l’attestation de travail |

* + - 1. **Evaluation des offres**

Le soumissionnaire devra donc compléter et joindre le tableau des exigences minimales ci-dessous à son offre :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Prestation de services** | **Oui** | **Non** |
| Le soumissionnaire dispose du personnel nécessaire et de l’expérience d’exécution de marchés similaires |  |  |
| Le soumissionnaire dispose de la logistique nécessaire à l’exécution du marché (prouver au besoin par des photos en couleur) |  |  |
| Le soumissionnaire dispose d’un siège |  |  |

* **Critères d’attribution**
* **Critère 1 : la qualité de l’offre technique : 40 points**

Le soumissionnaire soumettra une note technique permettant de répondre aux points ci-dessous. Il pourra y joindre des prospectus, des photos, des plans et tout autre élément permettant de soutenir les descriptions.

|  |  |
| --- | --- |
| **Description de l’établissement** | **35 points** |
| Description de l’établissement (installation, capacité, sécurité  propriété…) y compris son emplacement et son accessibilité | 5 points |
| La description des capacités/ressources de l’organisation et son  Expertise dans la réalisation de mission similaires (décrire le matériel disponible, fournir la liste et les preuves de qualification de du personnel à affecter à l’exécution de la prestation et produire les preuves d’exécution des missions similaires exécutées pour d’autres organisations matérialisées par les attestations de bonne fin d’exécution ou les contrats) :   * Description du matériel……………. 5 points ; * Preuves de qualification du personnel clé requis…… 15 points ; * Preuves d’exécution de marchés similaires……… 10 | 30 points |
| **Mise en œuvre** | **7 points** |
| Liste des activités/tâches proposées considérées comme nécessaires pour atteindre les objectifs du marché en indiquant clairement la manière dont  ils répondront aux exigences du Cahier des Charges | 5 points |
| La prise en compte des potentialités locales et la durabilité environnementale dans la prestation des services | 2 points |
| **Assurance qualité** | **8 points** |
| Les actions et procédures mises en place pour assurer la qualité des  services afin de garantir l’hygiène, la santé et la sécurité des usagers | 5 points |
| Les actions menées pour résoudre les anomalies et les erreurs. | 3 points |

* **Critère 2 : offre financière : 50 points** 
  + - 1. **Conclusion de l’accord-cadre**

L’accord-cadre sera conclu avec au moins trois soumissionnaires (un soumissionnaire par lot) qui ont remis l’offre régulière économiquement la plus avantageuse pour le poste.

Le pouvoir adjudicateur se réserve aussi le droit de ne conclure un accord-cadre que pour certain(s) poste(s).

Les documents qui régissent l’accord-cadre sont :

* Le présent CC et ses annexes ;
* L’offre approuvée et toutes ses annexes ;
* La notification de la décision de la conclusion de l’accord ;
* Le cas échéant, les documents éventuels ultérieurs, acceptés et signés par les deux parties.