BANQUE D'INVESTISSEMENT ET DE DEVELOPPEMENT DE LA CEDEAO
ECOWAS BANK FOR INVESTMENT AND DEVELOPMENT
BANCO DE INVESTIMENTO E DE DESENVOLVIMENTO DA CEDEAO

DEPARTEMENT DE L'ADMINISTRATION ET DES SERVICES GENERAUX
DIVISION DES SERVICES GENERAUX ET DU PATRIMOINE

LETTRE D'INVITATION POUR LA SELECTION D'UN TRAITEUR EN VUE DE LA GESTION DU RESTAURANT DE LA BIDC

SEPTEMBRE 2025

Table des matières

1. Contexte et justification 3
2. Objectif 3
3. Descriptif de la prestation 3
3.1. Présentation de l'existant 3
3.2. Descriptif des prestations attendues 3
3.3. Composition des menus 4
a. Petit déjeuner équilibré 4
b. Déjeuner chaud et équilibré et consistant 5
3.4. Planning 8
4. Obligations spécifiques du prestataire 9
5. Stratégie organisationnelle 9
6. Critères d'éligibilité 9
7. Critères de qualification 10
8. Critères d'évaluation 10
9. Liste des pièces à fournir 10
10. Proposition technique 10
11. Proposition financière 11
12. Date limite de dépôt des plis 11
13. Durée du contrat 11
14. Assurance 12
15. Modalités de paiement 12
16. Fourniture d'échantillon et dégustation 12
17. Attribution du marché et notification des résultats des travaux de dépouillement 12
ANNEXE : Formulaire de soumission 13

1. Contexte et justification

Dans le cadre de sa politique sociale, la Banque d'Investissement et de Développement de la CEDEAO assure la restauration de son personnel par l'entremise d'un prestataire privé qui prend en charge la fourniture d'un petit-déjeuner le matin à partir de 7 heures et un déjeuner en fin de matinée.

Cependant, en raison de la pandémie liée au COVID 19, la prestation relative à la fourniture du petit déjeuner a été provisoirement suspendue. Avec le recul de la pandémie, entériné par l'Organisation Mondiale de la Santé, il est envisagé de reprendre avec l'intégralité des deux prestations.

La présente demande de propositions de services-traiteurs s'inscrit dans ce cadre.

2. Objectif

L'objectif principal visé à travers ce processus est de sélectionner un prestataire sur une base concurrentielle pour prendre en charge la préparation et la mise à la disposition des repas au personnel de la BIDC, conformément aux modalités techniques et financières à convenir d'accord parties.

3. Descriptif de la prestation

3.1. Présentation de l'existant

La BIDC dispose actuellement d'une salle faisant office de restaurant d'une capacité d'accueil d'environ trente (30) personnes. Elle est également équipée de mobiliers adaptés. Toutefois, la Banque n'est pas dotée d'infrastructures de cuisine. L'effectif de la BIDC est d'environ 170 personnes avec en moyenne 25 à 80 plats à servir par jour, en fonction du niveau de satisfaction des bénéficiaires.

3.2. Descriptif des prestations attendues

Aux termes du processus de sélection, le traiteur retenu aura principalement pour mission de préparer et proposer dans les locaux de la cantine de la BIDC, deux prestations à savoir (i) un petit déjeuner et (ii) un repas chaud suivant les conditions ci-après :

- fournir les couverts (assiettes, verres, couteaux, cuillères, nappes) ;
- s'approvisionner en denrées alimentaires appropriées pour la réalisation du service dans les délais convenus ;
- préparer et servir dans les locaux de la cantine, suivant les horaires convenus, un petit déjeuner et un repas chaud au personnel de la BIDC requérant ;
- élaborer et proposer à la satisfaction de la BIDC, un protocole organisationnel du service en vue d'assurer une gestion optimale des flux et une discipline collective en particulier pendant les horaires de grande affluence ;

- fournir le personnel qualifié nécessaire au fonctionnement optimal du restaurant ;
- entretenir les équipements et matériels mis à sa disposition par la BIDC ;
- respecter le planning fixé ;
- disposer et servir du thé à tout moment de la journée de 7 heures à 13 heures 55 minutes les jours ouvrables sauf les jours fériés ;
- servir les menus de qualité selon les tarifs convenus ;
- fournir à ses frais, les produits d'entretien nécessaires, nettoyer le restaurant après chaque prestation et enlever les ordures. Le restaurant fonctionne selon le système de menus du jour ;
- travailler en étroite collaboration avec l'équipe des services généraux de la BIDC, dans la courtoisie relationnelle professionnelle réciproque ;
- se soumettre aux contrôles périodiques inopiné des menus par les diététiciens à l'initiative de la BIDC sur la qualité nutritionnelle des repas ;
- proposer des menus aux tarifs préférentiels à l'initiative de la BIDC, en cas d'événements à organiser dans les locaux de la Banque.

3.3. Composition des menus

a. Petit déjeuner équilibré

Conformément aux recommandations de l'OMS, le petit déjeuner à préparer et servir au personnel de la BIDC doit être composé comme suit :

- Une boisson sans sucre (café, thé, rooibos, maté...) ;
- Un aliment riche en protéines (œuf, yaourt au soja, fromage blanc, fromage...), sucre roux, lait, etc ;
- Un fruit de saison (fruits secs, kiwi, abricot, banane, orange, pamplemousse...) ;
- un produit contenant des glucides (biscottes, pain, croissant, céréales, etc) ;

Composition du petit déjeuner à titre indicatif

b. Déjeuner chaud et équilibré et consistant

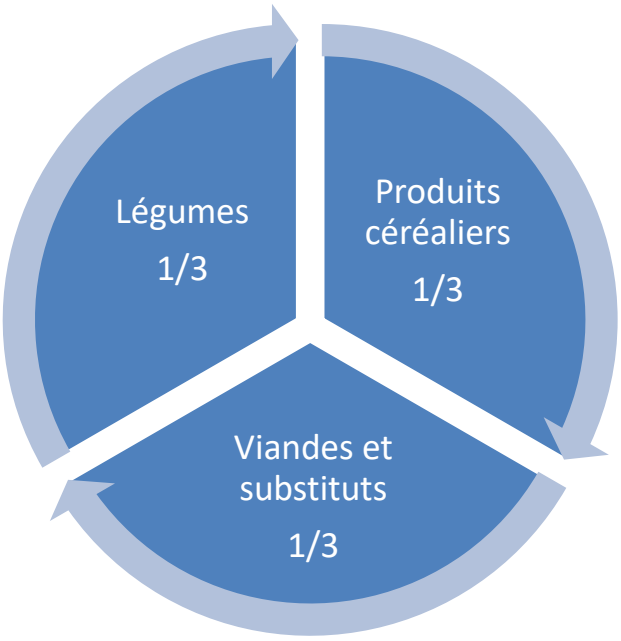
- **Menu 1 : un (1) plat africain – accompagné d'un thé, d'un fruit de saison ou un yaourt au choix du bénéficiaire (à titre indicatif)**

- **Menu 2 : un (1) plat international consistant accompagné du thé (à titre indicatif)**

Le prestataire peut mettre à la disposition des agents de la BIDC, des boissons à leur facture. Toutefois, il n'est pas autorisé à servir des boisons en échange d'un ticket de repas. Il n'est pas également autorisé de servir des boissons alcoolisées.

Les repas à servir doivent être moins gras, moins salés notamment avec moins de viandes et une prépondérance des poissons et fruits de mer. La BIDC, se réserve le droit de s'attacher les services d'un diététicien qui passera périodiquement inspecter de façon inopinée la qualité nutritionnelle des menus servis. Par ailleurs, la composition des repas doit varier sur une base quotidienne de manière à correspondre à la diversité des choix des bénéficiaires. Il s'agit de la combinaison entre les menus africains de préférence ceux respectant la culture alimentaire de l'ensemble des pays de la CEDEAO et la cuisine occidentale. Deux plats seront servis sur une base quotidienne au choix du personnel de la BIDC.

Prototype d'un repas équilibré



3.4. Planning

Les repas seront servis conformément au planning ci-après :

N°	Désignation du menu	Plages horaires (lundi à vendredi sauf les jours fériés)
1	Petit déjeuner équilibré	7 heures à 8 heures
2	Déjeuner équilibré	12 heures 30 à 14 heures Vendredi de 12 heures à 14 heures

4. Obligations spécifiques du prestataire

Aux termes du processus de sélection, le traiteur retenu sera astreint aux obligations spécifiques ci-après :

- Dès l'entrée en vigueur du contrat, le prestataire a l'obligation de se présenter tous les jours dans les locaux de la cantine, pour superviser le déroulement des activités de cuisson et de mise à disposition des repas au personnel. Un registre sera ouvert à cet effet pour une signature obligatoire sauf en cas d'empêchement préalablement approuvé par la BIDC ;
- Le prestataire est tenu se soumettre strictement à ses obligations contractuelles notamment en termes de respect de la qualité des menus ainsi que du planning convenu entre les parties.
- Le prestataire doit tenir compte de la décision de la haute direction interdisant de manger dans les bureaux. A cet égard, il doit éviter de livrer les repas dans les bureaux ;
- Il est formellement interdit au prestataire d'utiliser les installations de la BIDC pour préparer pour d'autres clients ;
- Il ne doit servir les repas au personnel des autres occupants de l'immeuble qu'avec l'accord préalable de la BIDC. Dans ce cas, le personnel de la BIDC jouit d'un traitement prioritaire.

5. Stratégie organisationnelle

Aux termes du processus de sélection, traiteur professionnel hautement qualifié sera sélectionné sur la base de l'offre économiquement la plus avantageuse en termes de ratio qualité/coût. Par ailleurs, une liste d'attente de deux prestataires sera retenue pour pallier les éventuelles défaillances du contractant.

Toutes les commandes se feront en ligne à partir d'une application spécialement conçue à cet effet. Sauf circonstances exceptionnelles, aucune commande ne sera enregistrée au téléphone.

Les boissons, jus et cocktails non alcoolisés peuvent être servis sur commande et sur paiement au comptant au même prix de celui du marché.

6. Critères d'éligibilité

Pour être éligible, les prestataires doivent impérativement répondre au minimum aux critères ci-après :

- Être un restaurateur, service traiteur ou tout autre prestataire de services assimilés ;
- Être une personne morale de droit privé ;
- Disposer d'un registre de commerce et du crédit mobilier ;

- Être agréé dans le domaine de la restauration, ou des services associés ;
- Avoir au moins un an d'expérience dans la fourniture de prestations de restauration au grand public.

7. Critères de qualification

- Justifier d'une autorisation d'exercer et de fournir des services de restauration ;
- Justifier d'un chiffre d'affaires certifié par une personne morale assermentée pour les trois dernières années (2022– 2021 -2020) ;
- Justifier d'au moins trois (03) années d'expériences dans le domaine de restauration ;
- Disposer de capacités logistiques ainsi que des ressources humaines appropriées pour la mission. Le personnel proposé doit impérativement avoir au minimum une formation qualifiante dans les domaines de la restauration, l'hôtellerie, le tourisme, la diététique, etc. Par ailleurs, ils doivent être à jour vis-à vis de leurs vaccinations.

8. Critères d'évaluation

- Nombre de Portefeuille-attestation de bonne exécution ;
- Qualité de la liste des services du menu (contenu diversifié avec des plats africains, européens, …) et prix ;
- Qualifications et expérience du personnel dédié.

9. Liste des pièces à fournir

- Copie du registre de commerce et du crédit mobilier ;
- Copie du relevé d'identité bancaire en cours de validité ;
- Copie de l'agrément en qualité de restaurateur, service traiteur ou équivalent ;
- Copie de l'attestation de non-faillite datant de moins de six (6) mois à compter de la date de dépôt des propositions.

NB/ Le défaut ou la non-fourniture de l'une quelconque des pièces citées ci-dessous n'est pas éliminatoire dans l'immédiat. Toutefois, les prestataires retenus devront nécessairement fournir les pièces manquantes avant la signature du contrat. Au cas contraire, la BIDC passera aux candidats suivants classés dans l'ordre croissant.

10. Proposition technique

La proposition technique doit comporter au minimum, les pièces et documents ci-après :

- Prospectus en couleur de la gamme de menus proposés ainsi que leurs avantages nutritionnels ;

- La stratégie d'intervention ainsi que les capacités organisationnelles ;
- Planning indicatif des repas tous les 15 jours ;
- Description des capacités logistiques (Equipements de cuisine et accessoires, matériels de transports, plates-formes, etc.) ;
- Cv des intervenants ;
- Liste des références techniques similaires réalisées au minimum dans les douze (12) derniers mois ;
- Toute autre information ou documentation utile.

11. Proposition financière

Les propositions financières auront une durée de validité d'au moins 120 jours à compter de la date de leur dépôt. Les tarifs seront libellés en FCFA HTVA suivant le canevas ci-après :

N°	Désignation du menu	Tarifs en FCFA HTVA
1	Petit déjeuner équilibré	
2	Déjeuner équilibré	

12. Date limite de dépôt des plis

Les plis peuvent être déposés sous enveloppes fermées au plus tard le 10 octobre 2025 à 10 heures au bureau 505 D de l'immeuble de la Banque, contre une décharge. Les soumissions parvenues au-delà de cette date ne seront pas acceptées.

13. Attribution du marché, durée et type du contrat

A l'issue du processus d'évaluation, le marché sera attribué à un trio de prestataires suivant la nomenclature ci-après :

- Un lauréat A ;
- Un lauréat B ;
- Un lauréat C

Un accord-cadre pluri-attributaires « Tour à Tour » sera signé avec les attributaires retenus. Chaque Prestataire aura son tour de passage pour une durée maximale de six (6) mois non renouvelable et non prolongeable sauf dérogation expresse à la seule discrétion de la BIDC.

14. Assurance

Le prestataire retenu devra, à sa charge, souscrire à des polices d'assurance valables pendant toute la durée du contrat et couvrant notamment les risques de transport et/ou de livraison.

15. Modalités de paiement

Le Paiement des prestations s'effectuera par virement après service fait et sur présentation de la facture du prestataire accompagnée des originaux des tickets correspondant au montant exigible.

16. Fourniture d'échantillon et dégustation

Chaque prestataire doit joindre à son offre aux fins de dégustation, un plat de riz blanc accompagné de sauce tomate au poisson frais. Les frais liés à la préparation de l'échantillon sont à la charge du prestataire et ne sont pas remboursables. Les prestataires à leur frais peuvent proposer un échantillon plus élargi.

17. Attribution du marché et notification des résultats des travaux de dépouillement

Les offres ainsi que les échantillons seront examinées par la BIDC. Le marché sera attribué au prestataire dont les menus ont été jugés économiquement avantageux en termes de ratio qualité nutritionnelle/coût. Aux termes du processus de sélection, les résultats seront communiqués à tous les candidats en lice.

<u>ANNEXE</u> : Formulaire de soumission

(*Indiquer le lieu et la date*)

A l'attention de :

MONSIEUR LE DIRECTEUR DE L'ADMINISTRATION ET DES SERVICES GENERAUX

128, Boulevard du 13 janvier Lomé-Togo
Banque d'Investissement et de Développement de la CEDEAO
Tél : +228 22 21 68 64

Objet : Sélection de prestataires pour la restauration du personnel de la BIDC

Nous, soussignés, ...soumettons par la présente, une offre de prix pour la restauration du personnel de la BIDC, conformément aux tarifs ci-après :

Nous déclarons par la présente que toutes les informations et affirmations contenues dans notre offre sont authentiques et acceptons que toute déclaration erronée puisse conduire à notre disqualification.

Notre proposition engage notre responsabilité et, sous réserve des modifications résultant des négociations du marché, nous nous engageons, si notre offre est retenue, à livrer les articles, au plus tard à la date convenue lors desdites négociations.

Signataire mandaté

Nom et titre du signataire