



Trecc-Nestlé

Recrutement d'un prestataire pour la gestion de 26 cuisines communautaires

Dossier de Consultation

Numéro : ICI/DAO/039-2018

Décembre 2018

Date : 11/12/2018

Pays : Côte d'Ivoire

Description des tâches: Consultance pour la gestion de 26 cuisines communautaires

Nom du Projet: Jacob Trecc

Durée du contrat/services (si applicable) : 7 mois (jours Calendaires ou ouvrables)

Les Offres devront comprendre une proposition technique et une proposition financière, placées sous plis scellés distincts, et devront nous parvenir au plus tard le 10 Janvier 2018 à 15h00 à l'adresse suivante :

Bureau National Fondation ICI

Attoban, 7 ème Tranche Vallée, Cité en face du 30 ème arrondissement.

Première entrée à gauche Bureau situé à environ 300 m.

Dépôt dans l'urne réservée aux offres

Si vos propositions techniques et financières ne sont pas scellées dans des enveloppes séparées, votre offre peut être rejetée.

Les offres reçues par un autre canal que celui mentionné ci-dessus seront automatiquement rejetées.

Si vous avez besoin d'informations complémentaires, vous pouvez soumettre vos questions par écrit à l'adresse indiquée ci-dessus ou par mail à s.kouadio@cocoainitiative.org ; nous nous efforcerons de vous les fournir rapidement. Cependant, tout retard dans la transmission de ces informations ne pourrait en aucun cas constituer un motif de report.

L'offre technique devra inclure les informations et documents nécessaires à l'exécution de la tâche à accomplir :

1. Qualification et expérience dans le domaine (30 points)
2. Méthodologie proposée et approche pour exécuter le travail selon TDR (40 points)
3. Plan de travail (30 points)

Votre Offre financière doit être dans un document séparé de l'offre technique.

Les critères d'évaluation retenus sont

1. Evaluation technique : les candidats qui auront plus de 70% des points seront retenus pour l'étape suivante
2. Evaluation financière : offre techniquement qualifiée ayant la meilleure proposition financière.
3. Un prestataire ne pourra être attributaire de plus d'un (01) lot.

Les critères d'évaluation technique

Récapitulatif des formulaires d'évaluation des Propositions techniques		Note maximum
1.	Qualification et expérience dans le domaine	30
2.	Méthodologie proposée et approche pour exécuter le travail selon les TDR	40
3.	Plan de travail	30
Total		100

Formulaire d'évaluation de la Proposition technique -- Formulaire 1		Nombre de points maximum
Expertise / Qualification et expérience dans le domaine		
1.1	Diplômes (Chef de projet) en matière de restauration collective pour populations vulnérables, ou gestion des cantine	10
1.2	Critère et méthodologie de sélection des cuisinières (sont-ils adaptés aux caractéristiques du milieu rural)	5
1.3	Expérience professionnelle du Chef de projet en matière de restauration collective pour populations vulnérables, gestion de cantine ou développement communautaire	10
1.4	Références antérieures de l'OMP pour les travaux similaires	5
		30

Formulaire d'évaluation de la Proposition technique – Formulaire 2		Nombre de points maximum
Méthodologie proposée et approche pour exécuter le travail selon les TDR		
2.1	La proposition montre-elle une compréhension générale du sujet ?	10
2.2	Les aspects importants de la tâche ont-ils été traités de manière suffisamment détaillée ?	15
2.3	La proposition comprend-elle un cadre méthodologique cohérent ?	5
2.4	La présentation est-elle claire, et la succession des activités ainsi que la planification sont-elles logiques, réalistes et augurent-elles suffisamment d'une bonne exécution de la mission ?	10
		40

Formulaire d'évaluation de la Proposition technique – Formulaire 3		Nombre de points maximum
Plan de travail		
2.1	Le plan de travail est-il bien défini, bien détaillé et correspond-il aux termes de référence ?	30
		30

CONTEXTE DE MISE EN ŒUVRE

La fondation ICI et La Fondation Jacobs ont par un partenariat signé en aout 2016 conjugué leur effort afin d'apporter une réponse pragmatique à la situation des enfants et des ménages vulnérables dans les communautés productrices de cacao.

Cette réponse dénommée Trecc (Transforming Education in Cocoa Communities) a permis à la fin de l'année scolaire 2017-2018 d'offrir une opportunité de scolarisation ou d'accroître les performances scolaires de près de 1400 enfants.

Trois principaux constats sur le statut des effectifs sont à faire ici :

- 1- Le taux d'abandon qui oscillait entre 10 et 50% selon les communautés pendant l'année scolaire 2016-2017.a considérablement baissé pour se situer à moins de 1% ;
- 2- Le taux de rétention des effectifs inscrits est passé de 78% à 100% ;
- 3- Certaines communautés enregistrent sur la période de mise en œuvre des cuisines scolaires (Juin à Aout 2018), une hausse des effectifs participants au cours allant de 10 à 50%.

Source, Statistiques de fin d'année scolaire des classes passerelles, DAENF 2018.

La recherche des causes explicatives est nombreuse, mais l'exploitation des rapports d'évaluation de la DAENF (Direction de l'Alphabétisation et de l'Education non formelle) fait ressortir que l'instauration d'une réponse alimentaire, destinée à faire face à l'épineuse question de « la faim de midi » des enfants, apparait comme un des déterminants de la croissance des effectifs ;

En effet, la mise en place des cuisines communautaires a connu des résultats encourageant avec la création et le fonctionnement de 25 cuisines sur les 35 classes passerelles du projet Trecc ; soit un taux de couverture de 71%.

Pendant l'année scolaire 2017 – 2018, Sur 850 bénéficiaires identifiés et 935 bénéficiaires potentiels, le projet a touché en moyenne 1081 enfants sur trois mois, avec un taux de service de 100% par rapport à la cible direct du projet, et un taux de service de 116% en prenant en compte l'ensemble des enfants ayant eu accès au 62 300 repas chauds servis par les cuisines.

Source, Projet de gestion de 25 cuisines communautaires dans 25 classes passerelles du Projet Trecc 2, ICI 2018

Pour l'année 2018- 2019, le Projet Trecc se donne pour ambition d'assurer l'accès à la scolarisation de 1320 enfants inscrits dans les classes passerelles.

Le dispositif des cuisines communautaires touchera 26 classes passerelles sur une durée de 07 mois, avec un effectif prévisionnel de 780 bénéficiaires directs et plus de 900 bénéficiaires potentiels.

En termes de résultats, il est attendu 136 500 repas chauds servis pendant 175 jours d'école.

Le gouvernement ivoirien, à travers la Direction des Cantines Scolaires (DCS) a, avec l'assistance technique du Programme Alimentaire Mondial (PAM) et du Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD), élaboré en Avril 2012, la stratégie nationale d'alimentation scolaire pour la période 2012-2017. Ce document définit les zones prioritaires d'intervention en analysant de manière combinée le niveau d'insécurité alimentaire, le taux de prévalence de la malnutrition chronique, le taux de scolarisation et le taux de pauvreté dans les différentes régions du pays. Ainsi, ont été identifiées comme zones prioritaires pour les interventions de cantines scolaires, les régions suivantes :

- la priorité 1 (Cavally ; Guémon ; Poro ; Bagoué ; Tchologo ; Bafing),
- la priorité 2 (Worodougou ; Béré)
- et la priorité 3 (Gontougo et Bounkani).

Pour ce qui nous concerne, 50% des cuisines communautaires seront installées dans les régions de Priorité 1 faisant partie de notre découpage administratif (Bureau régional de Duekoué) dit Zone A.

Puis la Zone B, regroupera les cuisines communautaires des Bureaux régionaux de Divo, Adzopé et Daloa.

Afin d'opérationnaliser cette activité dans les différentes zones, La fondation ICI souhaite acquérir des biens et services afin de :

- i) Approvisionner les cuisines communautaires en vivre et non vivre e ;
- ii) Servir un repas chaud à chaque bénéficiaire par jour de classe

I. OBJECTIF GENERAL

Le prestataire a pour mission d'assumer la responsabilité d'opérateur de mise en œuvre des activités de cuisines communautaires dans les communautés de mise en œuvre du projet Trecc dans sa zone.

De façon spécifique, le prestataire accomplira les tâches suivantes :

- Recruter au niveau local 2 cuisinières par cuisines communautaires ; le recrutement des bénéficiaires privilégiera en priorité les femmes vulnérables (absence ou faiblesse des revenus, ménage monoparental, ménage d'enfants travailleurs) et ou appartenant à l'un des groupes associatifs suivants encadrés par la Fondation ICI (Association de femme organisée pour les AGR, GSC, CFREC...), ménages de bénéficiaires de la classe passerelle.
- Préparer et servir un repas chaud par jour de classe officiel sur la durée du contrat, à 390 bénéficiaires identifiés pendant 175 jours d'école ; en adéquation avec les besoins nutritionnels des enfants selon leurs tranches d'âge et le respect des règles relatives à l'hygiène alimentaire et sanitaires ;
- Mettre à jour les fiches de gestion des cuisines sous le contrôle de la DAENF ;

A. CLAUSES ADMINISTRATIVES – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

L'offre technique comportera dans l'ordre chronologique les dossiers suivants :

1. L'acte d'engagement établi conformément au modèle ci-joint (Dossier No 1) ;
2. Le registre de commerce spécifiant l'objet social du soumissionnaire dans l'un ou l'autre des domaines suivants (Développement communautaire, Education, formation professionnelle, restauration collective, prise en charge alimentaire des populations vulnérables...) ; clause éliminatoire en cas d'absence ou d'objet social non conforme ;
3. Une attestation de bonne exécution ou contrat de prestation de service, i) datant de moins de trois ans spécifiant que ii) le soumissionnaire a exécuté ou obtenu un marché de restauration collective , ou un marché conforme à l'objet social du registre de commerce avec un volet restauration collective ii) d'une durée minimum de trois mois sur au moins trois sites en milieu rural (le document doit montrer que l'exécution sur site a été simultanée) ; iv) La valeur cumulée des marchés au cours de l'année doit être supérieur ou égale à 20 000 000 FCFA. (Clause cumulative éliminatoire en cas d'absence)
4. Le cahier des prescriptions techniques (Dossier No 2).

DOSSIER No 1

MODELE DE SOUMISSION

ARTICLE 1 – ENGAGEMENT

Je soussigné.....,

Directeur

Agissant en vertu des pouvoirs à moi conférés au nom et pour le compte de la dont

Le siège est à.....

Créée par Arrêté

Après avoir apprécié sous ma responsabilité la nature et la difficulté des prestations à exécuter, je remets, après en avoir pris connaissance, et revêtues de ma signature, toutes les pièces– constituant « **Le Projet de gestion des cuisines communautaires du Projet Trecc** »

Je me sou mets et m'engage envers la Fondation ICI à exécuter « **Le Projet de gestion des cuisines communautaires du Projet Trecc** »

Conformément aux conditions définies dans les pièces du Marché de :

-en chiffre (HT)

-en lettre (HT)

Selon les prix contractuels joints dans le cahier des couts du projet.,
Chaque prix s'entend toutes sujétions comprises. Il est réputé comprendre toutes les pièces du
SOUSSIONNAIRE, sans exception, en vue de réaliser la totalité des prestations prévues au marché.

ARTICLE 2 – DELAI

Je m'engage en outre à exécuter la totalité des prestations objet de la présente
Consultation dans un délai de sept (7) mois maximum.

ARTICLE 3– REGLEMENT

Les versements des sommes dues par la Fondation ICI seront effectués :

- (i) par chèque,
- (ii) par virement : au compte N Ouvert au
nom de la société à la Banque
:..... Située à
:.....

3.1 Avance de démarrage

Le montant cumulé des avances de démarrage ne peut excéder Cinquante pour cent (50%) du montant du
marché.

3.2 Avance à mi-parcours

Le montant cumulé des avances de démarrage ne peut excéder quarante pour cent (40%) du montant du
marché.

3.3 Règlement pour solde

Le règlement pour solde (10%) intervient à la suite de la réalisation de la totalité des prestations, après
remise du rapport final.

Il a pour objet le versement au titulaire du marché des sommes dues au titre de l'exécution du projet après
déduction des versements effectués au titre des avances et acomptes.

ARTICLE 4– DECLARATION DE SITUATION REGULIERE


J'affirme, sous peine de résiliation de plein droit ou de mise en régie aux torts exécutifs de mon organisation
pour laquelle j'interviens que ladite organisation ne tombe pas sous le coup d'interdiction légales édictées,
soit en Côte d'Ivoire, soit dans l'Etat où siège la société

Fait à....., le.....

Signature et cachet du Soumissionnaire

B. CAHIER DES PRESCRIPTIONS TECHNIQUES (DOSSIER N 2)

Note Initiative Projet (NIP)

 <p>International COCOA Initiative</p>	Note d'Initiative Projet
	Titre du projet :
	Nom de l'Organisation :
	Coordonnées de la personne référente :

NB : Les remarques et commentaires indiqués dans la NIP doivent être supprimés au moment de la rédaction du dossier.

- Page d'entête avec titre du projet / programme, nom de l'organisation
- Description du projet (10 pages maximum)

a. Note de présentation

Nom du projet – Libellé long :	
Lieu intervention	
Type de projet	Projet de terrain
Thématique (s)	
Principaux partenaires du projet	

b. Description du programme (10 pages maximum)

L'Opérateur de mise en œuvre du projet (OMP) peut moduler le contenu de ces parties dans la mesure où le document ne dépasse pas le nombre total de pages indiqué.

Données générales sur le projet (Choisir la zone appropriée selon le lot ou vous voulez soumissionner)

1- Localités de mise en œuvre (ZONE A)

N°	Bureau Régional	Ville	Communautés	Nombre de cuisine	Effectifs prévisionnels	Nombre de repas
1	DUEKOUE	DUEKOUE	Diehiba	2	60	10 500
2		DUEKOUE	Arsenekro	2	60	10 500
3		DUEKOUE	Belleville	2	60	10 500
4		DUEKOUE	Yaokro	2	60	10 500
5		DUEKOUE	Guiglo Sropan (1)	1	30	5 250
6		DUEKOUE	Glaou	2	60	10 500
7		DUEKOUE	Dahoua	2	60	10 500
13	TOTAL			13	390	68 250

2- Localités de mise en œuvre (ZONE B)

N°	Bureau Régional	Ville	Communautés	Nombre de cuisine	Effectifs prévisionnels	Nombre de repas
1	DIVO	DJEKANOU	Bonikro	2	60	10 500
2	DIVO	DIVO	Gboue	1	30	5 250
3	DALOA	VAVOUA	Bonoufla	1	30	5 250
4	DALOA	BONON	Bonon	2	60	10 500
5	ADZOPE	MAFERE	Pakisso	1	30	5 250
6	ADZOPE	YAKASSE ATTOBROU	Sidibebougou	1	30	5 250
7	ADZOPE	MAFERE	Keitakro	1	30	5 250
8	ADZOPE	ABOISSO	Yahou	1	30	5 250
9	SOUBRE	MEAGUI	Pompe	2	60	10 500
10	SOUBRE	MEAGUI	Touadji	1	30	5 250
	TOTAL			13	390	68 50

II. CALENDRIER DU PROGRAMME

- Durée du programme (mois) ;
- Date de démarrage prévue ;
- Date de clôture prévue ;
- Le cas échéant, veuillez indiquer le nombre de phases prévues pour ce programme.

III. CONTEXTE ET ENJEUX DU PROGRAMME

A. DIAGNOSTIC ET ENJEUX DU PROJET/PROGRAMME

- Description du contexte dans lequel s'inscrit le programme et enjeux auxquels il souhaite répondre
- Identification des bénéficiaires directs et indirects
- Au regard des enjeux identifiés, identifiez les principaux facteurs de réussite du programme

Le contenu de ce paragraphe a vocation à présenter des éléments d'analyse pour justifier le projet mais aussi en démontrer la pertinence et la plus-value.

Il permet de comprendre d'une part, la demande à laquelle l'OMP cherche à répondre en développant ses actions et, d'autre part, quelle est sa démarche.

a. Compétences de l'OMP et des partenaires/intervenants pour réaliser le programme

- Présentation de l'organisation porteuse du projet/programme (fonctionnement, composition, etc.) Explication du projet associatif de l'OMP (origines de sa création, objectifs, activités, etc.)
- Présentation des partenaires/intervenants impliqués dans le programme
- Valeur ajoutée de l'OMP porteuse du projet et des partenaires/intervenants, et résultats déjà obtenus dans la thématique concernée

L'objectif de ce paragraphe est de démontrer la capacité de l'OMP et de ses partenaires à mettre en œuvre un projet/programme en faisant état de leurs expériences et de leurs compétences sur le sujet, la thématique et/ou la(es) géographie(s) concernée(s). Il s'agit de crédibiliser et légitimer son intervention en tant que structure porteuse du programme.

Ce paragraphe permet également d'apporter un éclairage sur la valeur ajoutée de chaque partenaire dans l'exécution du programme et de démontrer pourquoi il est pertinent qu'il y soit associé.

Le cas échéant, il convient de mettre en avant les acteurs clés avec lesquels il est pertinent de créer de nouveaux liens utiles au programme.

IV. CONTENU DU PROGRAMME (Cette partie doit être particulièrement détaillée)

4.1/ Objectif global :

4.2/ Objectif(s) spécifique(s) :

4.3/ Résultats attendus par objectif spécifique :

OBJECTIF SPECIFIQUE 1 :

Résultat 1

Principales activités prévues :

Indicateurs de suivi des activités chiffrés et cibles visées :

Indicateurs de résultats de l'objectif spécifique chiffrés et cibles visées :

Résultat 2

Principales activités prévues :

Indicateurs de suivi des activités chiffrés et cibles visées :

Indicateurs de résultats de l'objectif spécifique chiffrés et cibles visées :

Résultat 3

Principales activités prévues :

Indicateurs de suivi des activités chiffrés et cibles visées :

Indicateurs de résultats de l'objectif spécifique chiffrés et cibles visées :

OBJECTIF SPECIFIQUE 2 :

Résultat 1

Principales activités prévues :

Indicateurs de suivi des activités chiffrés et cibles visées :

Indicateurs de résultats de l'objectif spécifique chiffrés et cibles visées :

Résultat 2

Principales activités prévues :

Indicateurs de suivi des activités chiffrés et cibles visées :

Indicateurs de résultats de l'objectif spécifique chiffré et cibles visées :

Résultat 3

Principales activités prévues :

Indicateurs de suivi des activités chiffrés et cibles visées :

Indicateurs de résultats de l'objectif spécifique chiffrés et cibles visées :

OBJECTIF SPECIFIQUE 3 :

Résultat 1

Principales activités prévues :

Indicateurs de suivi des activités chiffrés et cibles visées :

Indicateurs de résultats de l'objectif spécifique chiffrés et cibles visées :

Résultat 2

Principales activités prévues :

Indicateurs de suivi des activités chiffrés et cibles visées :

Indicateurs de résultats de l'objectif spécifique chiffrés et cibles visées :

Résultat 3

Principales activités prévues :

Indicateurs de suivi des activités chiffrés et cibles visées :

Indicateurs de résultats de l'objectif spécifique chiffrés et cibles visées :

Groupe (s) cible (s)	A détailler et à chiffrer
Durée totale du projet mois

A. CONTENU DU PROJET (plan de travail)

- Présentation détaillée, classées par objectifs, des activités à mettre en œuvre (ordre de réalisation, bénéficiaires directs/indirects, durée, etc.) et les productions prévues afin d'atteindre les résultats attendus.

Objectifs spécifiques	Résultats	Activités	Bénéficiaires	Durée

Il ne s'agit pas de lister simplement les résultats et les activités., ce paragraphe doit exposer la logique d'intervention du projet de façon dynamique, en présentant les activités qui seront mises en œuvre.

B. PILOTAGE ET GOVERNANCE

- Description de la répartition des responsabilités et des tâches entre l'OMP, les différents partenaires et les autres intervenants éventuels ;
- Présentation du mode de pilotage du projet mis en place ;
- Présentation des instances de gouvernance mises en place et leur fonctionnement.

C. PRISE EN COMPTE DU GENRE, DE L'ENVIRONNEMENT ET DES AUTRES APPROCHES TRANSVERSALES DANS LE PROGRAMME

Il convient de montrer en quoi les activités prennent en compte le genre : en montrant quelle analyse du contexte a été faite, quels sont les problèmes identifiés sur lesquels le projet/programme entend agir, quels moyens (internes et externes) ont été mobilisés.

V. MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

A. SUIVI TECHNIQUE/FINANCIER PREVU PAR LE PROGRAMME

Description de ce qui sera mis en œuvre par l'OMP pour le suivi technique du projet/programme : organisation, échéances, livrables.

Produire des statistiques mensuelles sur le fonctionnement des cuisines communautaires avec les indicateurs minimums suivants pour chaque cuisine (Taux de fréquentation, Nombre de repas servi, Nombre de jours travaillé, Nombre de bénéficiaire, Nombre de matériel hors usage et les valeurs nutritionnels des repas...)

B. EVALUATION FINALE

Description de la méthodologie de mise en œuvre, des résultats du projet, des leçons apprises et des pratiques bonnes ;

VI. RESSOURCES HUMAINES ET MOYENS TECHNIQUES PREVUS PAR L'OMP

A. RESSOURCES HUMAINES MOBILISEES

Les compétences attendues sont les suivantes :

- Pour le suivi : Titulaire du niveau BAC avec plus de 3 ans d'expérience dans le suivi de projet d'éducation avec un volet cuisine communautaire ou mobilisation communautaire.
- Pour la mise en œuvre : femmes vivant en milieu communautaire I.

B. MOYENS MATERIELS MOBILISES

VII. RISQUES ET PERENNITE DU PROGRAMME

A. IDENTIFICATION DES RISQUES

- Risques contextuels : cadre politique, économique, social, sécuritaire et environnemental**
- Risques opérationnels : risques techniques, financiers, partenariaux**

Il convient d'expliquer quels sont les risques identifiés par l'OMP qui peuvent impacter le projet/programme. Dans les communautés soumises à des crises récurrentes, il convient de décrire les risques particuliers identifiés.

B. PREVENTION DES RISQUES IDENTIFIES ET MESURES CORRECTIVES ENVISAGEES

Il convient d'expliquer quelles sont les dispositions prises ou envisagées par l'OMP pour prévenir ou atténuer les risques identifiés. Une analyse de l'OMP sur sa capacité à assurer la résilience du projet/programme et ses résultats pourra être détaillée.

C. PÉRENNITÉ DU PROGRAMME

- Pérennité technique** : modalités de transfert de compétences au(x) partenaire(s) du projet/programme, niveau d'adoption visé des techniques/méthodes/innovations diffusées par le projet/programme, modalités d'utilisation et de gestion du matériel mobilisé après l'achèvement du projet/programme.
- Pérennité sociale et institutionnelle** : stratégie en vue de l'autonomisation du(des) partenaire(s) du projet/programme, niveau de viabilité institutionnelle et sociale visé pour le(s) partenaires(s) du projet/programme.
- Pérennité économique et financière** : stratégie en vue de la viabilité économique et financière du(des) partenaire(s) du projet/programme (diversification des partenaires financiers, activités génératrices de revenus, systèmes de cotisations, autres), niveau d'autonomie visé pour le(s) partenaire(s) en matière de gestion financière, niveau de viabilité économique et financière visé pour le(s) partenaire(s) en fin de projet/programme.
- Pérennité environnementale** : le cas échéant, stratégie en vue de garantir la préservation des ressources naturelles et la limitation des éventuels effets négatifs sur l'environnement et le climat.

Documents consultables :

Statistiques de fin d'année scolaire des classes passerelles, DAENF 2018.

Projet de gestion de 25 cuisines communautaires dans 25 classes passerelles du Projet Trecc 2, ICI 2018

Livret de recettes, Mets locaux à base de soja, Direction nationale des cantines scolaires, PAM

Manuel des menus pour les cantines scolaires, Direction nationale des cantines scolaires, PAM

VIII. CAHIER DES COUTS DU PROJET_(DOSSIER No 3)

L'offre financière comportera uniquement les tableaux 1 et 2, sans la colonne « OBSERVATIONS »

Données disponibles (tableau 1)

No	DESCRIPTIF	QUANTITE	OBSERVATIONS
1	Ration journalière	1	- Un bénéficiaire à droit à un repas chaud par jour de classe
2	Nombre de jour	175	- Le nombre de jour de classe sur la durée du projet est de 175 - Le cout unitaire du repas chaud est calculé hors charge administrative et transport
3	Prise en charge repas/ individu	175	- Cout annuel des repas chaud pour un bénéficiaire sur 175 jours
4	Nombre de bénéficiaires	390	- Nombres bénéficiaires de la Zone
5	Nombre de repas sur la durée du Projet	68 250	- Nombre de repas pour les 390 bénéficiaires de la zone sur les 175 jours de classe

Cout du projet (Tableau 2)

DESCRIPTIF	QUANTITE	COUT UNITAIRE	COUT GLOBAL	OBSERVATIONS
Prise en charge annuelles	390			. Cout inchangeable, à ne pas modifier
Location et aménagement espace de stockage	13			. Inscrire dans la colonne « cout unitaire » le cout de la location annuel d'un espace de stockage pour 1 cuisine ; . L'espace de rangement est constitué d'une palette en bois avec les dimensions suivantes (L 1m50, l 1m, h 10 cm) . Une armoire à clef en bois (H 1m10, l 50 cm)
Acquisition journalière bois de chauffe + charbon ou dépense de Gaz domestique	2225			. Inscrire dans la colonne « cout unitaire » le cout journalier de la prestation pour une cuisine
Transport	13			. Inscrire dans la colonne « cout unitaire » le cout annuel de la prestation pour une cuisine
Rémunération mensuelle des cantinières	182			. Inscrire dans la colonne « cout unitaire » le cout mensuel de la prestation pour une cantinière
Fonds de réserve	13			. Inscrire dans la colonne « cout unitaire » le cout annuel des dépenses imprévues de la prestation pour une cuisine
Sous total				
Frais de gestion				
TOTAL				

Fait à....., le.....

Signature et cachet du Soumissionnaire

IX. EVALUATION

A. METHODOLOGIE DE L'EVALUATION

a. Evaluation administrative

Cette étape portera sur la vérification des documents suivants :

- Un registre de commerce conforme aux clauses administratives
- Une attestation de bonne exécution ou contrat de prestation de service conforme aux clauses administratives
- Les dossiers fournis par le soumissionnaire sont-ils conformes aux clauses administratives

A l'issu de cette étape, le comité d'analyse jugera de la recevabilité des documents administratifs présentés par le soumissionnaire.

Cette recevabilité se fonde sur la conformité des desdits documents aux prescriptions des clauses administratives.

En cas de non-conformité ou d'irrecevabilité déclaré des documents présentés, l'offre est rejetée et ne peut être soumise à l'étape 2. (Voir cahier des clauses administratives)

b. Les critères d'évaluation technique

A l'issu de cette étape, le comité d'analyse jugera de la pertinence des offres techniques conformes aux clauses administratives et l'analyse des critères détaillés dans les tableaux ci-dessous.

Les offres techniques dont la note de l'évaluation est supérieure ou égale à 70 sur 100 sont jugées qualifiées et soumises à l'étape 3. Les offres non qualifiées sont rejetées.

Récapitulatif des formulaires d'évaluation des Propositions techniques		Note maximum
1.	Qualification et expérience dans le domaine	30
2.	Méthodologie proposée et approche pour exécuter le travail selon les TDR	40
3.	Plan de travail	30
Total		100

Formulaire d'évaluation de la Proposition technique -- Formulaire 1		Nombre de points maximum
Expertise / Qualification et expérience dans le domaine		
1.1	Diplômes (Chef de projet) en matière de restauration collective pour populations vulnérables, ou gestion des cantine	10
1.2	Critère et méthodologie de sélection des cuisinières (sont-ils adaptés aux caractéristiques du milieu rural)	5
1.3	Expérience professionnelle du Chef de projet en matière de restauration collective pour populations vulnérables, gestion de cantine ou développement communautaire	10
1.4	Références antérieures de l'OMP pour les travaux similaires	5
		30

Formulaire d'évaluation de la Proposition technique – Formulaire 2		Nombre de points maximum
Méthodologie proposée et approche pour exécuter le travail selon les TDR		
2.1	La proposition montre-elle une compréhension générale du sujet ?	10
2.2	Les aspects importants de la tâche ont-ils été traités de manière suffisamment détaillée ?	15
2.3	La proposition comprend-elle un cadre méthodologique cohérent ?	5
2.4	La présentation est-elle claire, et la succession des activités ainsi que la planification sont-elles logiques, réalistes et augurent-elles suffisamment d'une bonne exécution de la mission ?	10
		40

Formulaire d'évaluation de la Proposition technique – Formulaire 3		Nombre de points maximum
Plan de travail		
2.1	Le plan de travail est-il bien défini, bien détaillé et correspond-il aux termes de référence ?	30
		30

c. Les critères d'évaluation technique

Evaluation financière : offre techniquement qualifiée ayant la meilleure proposition financière. Un prestataire ne pourra être attributaire de plus d'un (01) lot.

N.B

- Les expériences précédentes démontrent que les coûts d'acquisition du bois de chauffe, charbon représentent une part importante des dépenses.
- Le coût du transport connaît généralement une hausse due aux difficultés d'accès aux communautés.