



## AVIS D'APPEL D'OFFRES N° : 01

Du 23 avril 2019

Pour la fourniture du petit déjeuner et du repas au personnel sur le site de Ndokoti.  
SABC BP 12263 Douala Cameroun

**Date d'envoi du présent avis à la publication : 23/04/2019.**

### 1. Objet du marché :

Dans le cadre de l'amélioration des conditions de travail et du développement de l'esprit d'équipe entre ses travailleurs, la SABC lance un appel d'offres pour la fourniture du petit déjeuner et d'un buffet pour son personnel le matin et durant les pauses de midi, les jours ouvrables.

### 2. Consistance des travaux :

- Elaborer un menu hebdomadaire et l'afficher tous les lundis ;
- Assurer la mise à disposition d'un repas répondant aux critères d'hygiène et associant la qualité à la quantité ;
- Assurer des coûts de restauration suivant le cahier de charges ;
- Assurer un service express et de qualité ;
- Maintenir les installations de la cantine dans des conditions d'hygiène et de salubrité irréprochables.

### 3. Participation :

Le présent appel d'offre est ouvert à toute personne ayant une compétence dans la réalisation des prestations de cette nature.

### 4. Consultation et acquisition du dossier d'appel d'offre :

Le dossier du présent appel d'offre peut être consulté à la Division des Ressources Humaines sise à l'usine de Koumassi et au Service Ressources Humaines à l'usine de Ndokoti.

### 5. Recevabilité des offres

Conditions de remise des offres ou des candidatures : les dossiers devront nous parvenir sous pli fermé, par lettre recommandée avec avis de réception, ou être déposé à la Division des Ressources Humaines sise à l'usine de Koumassi et au Service Ressources Humaines à l'usine de Ndokoti avec accusé de réception.

→ **Date limite de réception des offres : 03 mai 2019, à 12 heures.**

→ **Délai minimum de validité des offres : 12 jours à compter de la date limite de réception des offres.**

→ **Délai d'exécution : à partir du 15 mai 2019.**

Les plis contenant les offres devront obligatoirement comporter l'indication suivante : **Gestion de la cantine de SABC Usine de Ndokoti.**

### 6. Renseignements complémentaires :

Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus aux heures ouvrables à la Division des Ressources Humaines sise à l'usine de Koumassi et au Service Ressources Humaines à l'usine de Ndokoti.

 Le Directeur d'Exploitation des Usines de Douala 

*Koumissie Ngoukoko Mama*

## **CAHIER DES CHARGES**

### **AU CONTRAT DE PRESTATION DE RESTAURATION A SABC USINE DE NDOKOTI**

**ENTRE SABC ET .....**

Le présent cahier des charges a pour objet de décrire et de préciser toutes les dispositions pratiques et de fonctionnement de la prestation ci-dessus.

#### **I - DESCRIPTION DE LA PRESTATION**

##### **1 - FOURNITURE DU REPAS**

- a) Vendre le petit déjeuner aux prix standard.
- b) Vendre au personnel les repas aux prix convenus : 500 FCFA le plat.
- c) Pour les menus spéciaux, le prix du plat ne doit pas excéder 700 FCFA.

##### **2 - PLANNING HEBDOMADAIRE DU REPAS ET HORAIRE**

Le prestataire vendra servir :

- Le petit déjeuner de lundi à samedi entre 07h00 et 11h00,
- Le repas de lundi à samedi entre 12H00 et 16H00.

##### **3 - CONDITIONS D'HYGIENE A LA PRESTATION / CANTINE**

- a) Le prestataire doit être physiquement propre.
- b) Les lieux de préparation des repas et le matériel utilisé doivent être propres et bien entretenus.
- c) Les couverts utilisés doivent être en bon état et bien entretenus.
- d) Le prestataire doit nettoyer et maintenir propre le local de la cantine avant, pendant et après sa prestation.
- e) Le prestataire doit respecter toutes les mesures d'hygiène indiquées à l'annexe 1 du présent cahier de charges « **MESURES D'HYGIENE CANTINE** ».

#### **4 - ACCUEIL**

Le prestataire doit être :

- Serviable
- Disponible
- Souriant
- Courtois

## **II - MATERIEL A UTILISER**

### **1 - MATERIEL A LA CHARGE DU PRESTATAIRE**

- Couverts (fourchettes, couteaux, cuillères, plats, assiettes, verres, tasses, plateaux...)
- Casserole, bassine, seaux de cuisine, poêles, louche, écumoirs, râpes, planche de cuisine
- Bouilloires
- Tabliers de cuisine
- Mouchoirs de table
- Cure dents

### **2 - MATERIEL A LA CHARGE DE SABC**

- Le local
- Le mobilier (chaises, tables)
- Les nappes de tables
- Les réfrigérateurs
- Seau de nettoyage du réfectoire
- Bac à ordures
- Serpillère
- Balai
- Raclette
- Gants
- Détergent et javel

En plus de ce matériel, SABC fournira aussi l'eau et l'électricité.

## **III - EQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUEL**

- Tenue de travail
- Gants de cuisine
- Tabliers
- Charlotte
- Chaussures fermées



## MESURES D'HYGIENE CANTINE NDKOTI

<b>1 - Présentation physique</b>
Absence de bijoux, montres, bagues, chevalières et autres gourmettes
Absence de vernis sur les ongles
Absence de faux ongles
Absence de tatouages sur les mains
Absence de plaies non couvertes
Respect des fréquences de lavage des mains et des ongles
Eternuements, toux, sueur sur les aliments
<b>2 - Hygiène vestimentaire</b>
Port d'un tablier propre
Port d'une charlotte
Port d'une chaussure fermée
Présence des gants pour préparations chaudes
<b>3 - Hygiène des locaux</b>
Plans de travail, armoires, sol débarrassés de tout ce qui est inutile
Identification de la zone de rangement des objets personnels
Identification de la zone de rangement des équipements et ustensiles
Identification de la zone de rangement des matières premières
Identification de la zone de rangement des préparations culinaires
Identification de la zone de stockage des déchets
Identification et rangement du matériel de nettoyage
Propreté des plans de travail
<b>4 - Conservation des aliments</b>
Nettoyage du congélateur (une fois par semaine)
Séparation des produits alimentaires crus des produits cuits, y compris dans le congélateur s'il en existe
Ne pas conserver les aliments préparés dans les ustensiles en plastique
Ne pas exposer la nourriture sur les tables sans couvercle ou sans film plastique
<b>5 - Préparations culinaires</b>
Ne pas goûter les préparations avec les doigts
Ne pas servir les repas préparés il y'a 24h
<b>6 - Qualité du service</b>
Les plats sont servis sur un plateau
Les plats sont nettoyés avec un torchon propre
Débarras permanent des tables
Débarras et nettoyage permanent des tables
<b>7 - Gestion des déchets</b>
Présence et propreté d'une poubelle avec couvercle