



TERMES DE REFERENCE (TDR)

I. PREAMBULE

Jeunesse Pour Christ au Burundi (JPCB), est une association Chrétienne agréée comme ASBL par l'ordonnance ministérielle numéro 530/1116 du 10 Janvier 2003.

L'association a pour objet de :

1. Contribuer au développement socioculturel, économique, physique et intellectuel de la jeunesse par la création des écoles d'excellence, des centres de santé, des maisons d'accueil des enfants vulnérables, et autres projets socioprofessionnels afin que cette jeunesse mène une vie équilibrée sur tous les points de vue ;
2. Communiquer l'Évangile de Jésus Christ aux jeunes en leur donnant une opportunité de faire une décision bien réfléchie d'être disciple de Jésus Christ et de devenir membre d'une église locale de leur choix.
3. Stimuler, encourager et former les jeunes pour qu'ils deviennent des leaders utiles pour leur communauté.

La vision de JPCB est de promouvoir une génération des leaders chrétiens engagés pour la transformation de la société.

II. OBJET DU MARCHE

L'objectif du présent marché est de recruter un fournisseur de service de restauration pour la communauté de l'école Gitega International Academy (GIA) dont la population est estimée à 430 (384 élèves prenant 3 repas par jour et 46 staffs ayant accès au petit déjeuner et déjeuner seulement). Le prestataire de ce service devra être à mesure de fournir un service de restauration de très bonne qualité suivant les horaires définis dans le règlement de l'école et répondre aux exigences spécifiques du demandeur de service.

III. CONDITIONS DU MARCHE

1. Le prestataire devra justifier des compétences, de la connaissance, de l'expérience d'au moins 3 ans, de l'expertise, d'une assise financière et des capacités requises pour exécuter ses prestations de manière satisfaisante.
2. Faire preuve de flexibilité et d'amour suites aux exigences des bénéficiaires
3. Les tarifs proposés doivent être respectés et valables pour 9 mois (durée de l'année académique)
4. Le prestataire doit s'assurer que tous les employés de son entreprise sont expérimentés pour exécuter la tâche spécifiée.
5. La mise en place du repas doit être entièrement réalisée au moins 15 minutes avant le service pour éviter les retards
6. Respecter les consignes de qualité et de quantités des vivres tels que décrits dans le tableau de la page 3 (la diversité des mets, les qualités gustatives et nutritionnelles sont des facteurs primordiaux pour l'école).

7. GIA assurera le suivi évaluation des prestations effectivement fournies au moyen d'une fiche d'évaluation. La qualité de service sera évaluée trimestriellement suivant des critères qui seront déterminés par la JPCB.
Les défaillances décelées seront immédiatement portées par écrit à la connaissance du Prestataire, ainsi que les possibilités d'amélioration dans le souci de répondre aux normes et qualité de services requises.
Si plus de 50 % des bénéficiaires notent les services fournis par le traiteur en dessous des normes convenues, JPCB pourra mettre fin au contrat sans préavis.
8. En cas de nécessité, JPCB pourrait exiger le changement des menus ou plats proposés, pour des raisons de monotonie, de défaut de variétés et / ou toute autre raison qui porte atteinte à la qualité et la quantité du service offert à la communauté.
9. A la demande de JPCB tout employé du Prestataire qui manifestera un comportement bizarre en vers les bénéficiaires de service, sera remplacé par le traiteur, après la consultation.
10. Les repas seront préparés dans la cuisine de GIA qui est suffisamment équipée à cet effet.
11. L'école met à la disposition du fournisseur tous les équipements nécessaires pour la préparation des repas (Pots - Muvelo, Frigo et congélateurs, couvert de table, ...).
12. Le fournisseur de service sera tenu d'utiliser ces équipements en bon père de famille. Les réparations, remplacement des équipements usés ou défectueux sont à la charge de JPCB.
Toutefois, l'organisation décline ses responsabilités pour toute perte ou tout dommage occasionné par le personnel sous la responsabilité du prestataire.
13. Les factures de l'eau et électricité seront à la charge de l'école
14. Le prestataire ne pourra en aucun cas utiliser les locaux et équipements mis à sa disposition pour des prestations personnelles à l'intérieur ou à l'extérieur du campus de GIA.
15. Le Soumissionnaire est entièrement responsable du nettoyage et de l'entretien de façon continue des équipements et du matériel ainsi que des locaux de la cuisine et des réfectoires. Il devra pour ce faire utiliser du matériel et des produits de nettoyage conforme aux normes applicables et compatibles avec les équipements. Le prestataire est entièrement responsable du débarrassage et de l'évacuation des déchets de la cuisine.
16. Le prestataire sera responsable de la gestion administrative de son personnel et devra respecter la législation en vigueur en matière de protection sociale (Sécurité sociale, assurance, etc.)
17. Le Soumissionnaire retenu devra, à la demande de GIA, assurer la restauration à l'occasion des rencontres et évènements spéciaux (dîner de Noël, de pacques, remise de diplôme, etc.) organisées par GIA dans le cadre de ses activités sur un budget supplémentaire y relatif.

18. La présentation vestimentaire du personnel sera de rigueur. Le prestataire de service devra fournir au moins deux tenues d'uniformes de qualité à son personnel. Les tenues non-conformes ou usées ne seront pas tolérées. Il veillera au respect strict des normes d'hygiène et propreté (gants, sabots, etc..).
19. Le fournisseur de service garantit à la GIA que les agents mis à sa disposition se conformeront constamment au règlement scolaire en vigueur : horaires, mesures d'hygiène et de sécurité, etc.
20. Pour des mesure de sécurité, le prestataire et son personnel devront se soumettre au fouille tant à l'entrée qu'à la sortie du campus

QUALITE DES FOURNITURES EN VIVRES ET NON VIVRES

Description	Qualité	Quantité	Prix Unitaire
Riz	Riz e Tanzanie 2eme qualité	kg	
Haricot	Kinure ou jaune	kg	
Banane	Encore Fraiche	kg	
Pomme de terre	Encore fraiche	kg	
Patate douce	Encore fraiche	kg	
Farine de maïs	Première qualité	kg	
Viande de bœuf	filet	kg	
Lait de vache	Encore fraiche	Litre	
Pain	300 gramme par personne	Pièce	
Bleu band	En bonne état et bien conservé	Boite	
Œuf cuit	Bien cuit	Pièce	
Thé du Burundi	Première	kg	
Avocat	Mure	Pièce	
Banane mure	Mure	Pièce	
Huile de coton	Encore fraiche	Litre	
Lengalenga	Encore fraiche	tas	
Aubergine	Encore verte	kg	
Tomate nature	Encore fraiche	kg	
Boite sauce tomate	En bonne état	Boite	
Ognon rouge	Encore fraiche	kg	
Ognon blanc	Encore fraiche	kg	

Ail	En bonne état	kg	
Sel de table	Nezo	Flacon	
Sel de cuisine	En bonne état	kg	
Sucre	SOSUMO	Kg	
Carottes	Encore fraiches	kg	
Poivron	Encore fraiche	kg	
Poireaux	Encore fraiche	kg	
Autres ingrédients	En bon état	kg	
Bois de chauffage	Bien sec	Stères	

MENU HEBDOMADAIRE.

REPAS	Heure	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
PETIT DEJEUNER	6h45-7h10	-pain -blue band -Thé au lait	-pain -avocat -thé au lait	-pain -thé au lait	-pain -Blue band -thé au lait	-Pain -avocat -thé au lait	-pain - Blue band -Thé au lait	-Pain -Thé au lait
BREAK SNACK		Biscuits	Beignets	Biscuits	Cakes	Beignets	-	-
DEUJENER	12h30-13h15	-Riz -Haricot avec carotte -Pomme frite -Sauce-legume	-Riz -Pomme nature -Haricot avec carotte -Sauce-ndagala	-Riz -Haricot avec carotte - Frite de Patate douce Lengalenga -Banane mure	-Riz -Haricot avec carotte -Banane nature -Ananas -Sauce-ndagala	-Riz -Pomme nature -Légumes -Haricot avec carotte	-Riz -Haricot avec carotte -Frite de patate douce -Sauce -Banane mure	-Riz -Haricot avec carotte -Pomme nature Légumes - Viande bœuf
DINNER	18h45-19h30	-Riz -Haricot avec carotte -Banane nature -Légumes	-Pate de maïs -Haricot avec carotte -Viande bœuf	-Riz -Haricot avec carotte -Banane nature -Sauce -Ananas	-Riz -Haricot avec carotte -Pomme nature -Sauce-legume	-Pate de maïs -Haricot avec carotte -Viande bœuf	-Riz -Haricot avec carotte -Banane nature -Sauce	-Riz -Haricot avec carotte -Banane nature -Sauce.

KinindoOuest, Prolongement Avenue. NZERO, N° 4892. Bujumbura.

Contacts: office (+257) 76 763 289

B. P. 459 Bujumbura, Burundi.
email: info@burundiyc.orgwebsite: www.burundiyc.org

COUT / OFFRE FINANCIERE

En se référant à la qualité des fournitures et le menu présenté ci-dessus, Jeunesse pour Christ demande à chaque soumissionnaire de présenter le prix moyen par jour et par individu.

CANEVAS DE PRESENTATION DES COUTS

1. Information générale

- Identification du soumissionnaire (Adresse complète).

2. Coûts par individu et par jour

- Montant en lettre :

.....

- Montant en chiffre :

3. Modalités de paiement :

Le paiement sera effectué suivant les modalités à spécifier dans le contrat.

Bujumbura, le 20/07/2020



La direction Nationale de JPCB.

