



**Centre Culturel Franco-Nigérien
Jean Rouch**

**- Avis d'appel public à la concurrence pour l'exploitation de sa cafétéria -
Cahier des charges**

Contact et envoi des candidatures :

Adjudicateurs

**Directeur du CCFN (dir@ccfnjeanrouch.org)
Secrétaire générale du CCFN (sg@ccfnjeanrouch.org)**

Soumission « Cafétéria CCFN JR »
Rue du Musée National
Niamey

Retour des offres

Par mail aux 2 adresses ci-dessus, **au plus tard le 30 novembre 2021**



I – CAHIER DES CHARGES

1. Présentation et but du service

Le CCFN Jean Rouch est un établissement public et une institution de référence dans le domaine culturel au Niger. C'est un centre culturel binational qui a été créé en 1963 et qui relève d'une double tutelle : pour la partie nigérienne, le Ministère de la Culture, du Tourisme et de l'artisanat, et pour la partie française, le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères. Il poursuit une politique de qualité dans l'ensemble des secteurs d'activités qui sont les siens.

A ce titre, la cafétéria du CCFN, doit être une vitrine de ce qui se fait de mieux dans le domaine en termes de qualité de service, de restauration, d'accueil et de convivialité. Sans cela, les défaillances de la cafétéria nuisent à l'image du Centre ce qui est contradictoire avec le fait que cet outil est au service d'une stratégie globale pour attirer massivement les publics nigériens et expatriés résidant à Niamey (scolaires, étudiants, enseignants, artistes, professionnels...).

C'est donc :

- Un espace qui doit être aménagé et mis en scène dans un esprit franco-nigérien et qui doit proposer la découverte de produits et de recettes des deux pays.
- Un espace qui favorise les rencontres conviviales mais aussi le dialogue, les débats, les conférences, et diverses animations.

Le CCFN Jean Rouch est situé sur la rue du musée national, face au musée Boubou Hama. Il occupe plusieurs bâtiments, un petit théâtre, un théâtre de plein air pouvant accueillir plus de 1000 personnes les soirs de spectacle et une médiathèque également très fréquentée. Le personnel est composé d'une petite trentaine de personnes. La clientèle est potentiellement constituée des personnes précitées mais la cafétéria est également ouverte au public, dans l'enceinte du CCFN.

La gestion de la cafétéria sera confiée à une société de restauration ou à un gérant indépendant (ci-après : le gérant). Le gérant désigné suite à un appel d'offres et les adjudicateurs seront alors liés par la signature d'une convention d'occupation précaire. Le secrétariat général assurera les relations avec le gérant.

2. La cafétéria au sein du CCFN

- **Espaces dédiés :**

La cafétéria occupe une surface totale **200 m² environ** (113,74 m² couverts) comprenant : un local-bar couvert de 15.20 m², une cuisine de 13.6m², un local de stockage attenant de 9.56m²,

Une grande paillote de 50,26 m², deux petites paillotes de 12.56 m² chacune, un lieu ouvert pour les grillades.

L'espace client est équipé de mobiliers (tables et chaises) qui appartiennent au CCFN.

Une visite des lieux, sur rendez-vous, peut être fixée.



- **Public actuel :**

Le public qui fréquente actuellement la cafétéria du centre est mixte, comme l'est le public du CCFN.

- **Principes directeurs de la restauration**

La cafétéria n'autorisera ni la publicité, ni l'installation de jeux ou machines à sous, ni la vente de cigarettes. Les prestations à fournir sont de deux catégories :

- Petit-déjeuner et Pause : vente de boissons et de mets de petite restauration (boulangerie, pâtisserie, fruits) ;
- Repas de midi et du soir : vente de boissons et de mets chauds et froids de restauration avec obligation d'offrir au moins un menu principal du jour.

A ces catégories s'ajoute occasionnellement l'organisation de réceptions liées à la vie sociale et culturelle du CCFN (visites, réceptions, etc.) et, sur demande de la direction, l'offre de services à des tiers, etc.

Le gérant peut exploiter en principe des postes de distribution automatique (automates à boissons et à denrées fraîches) pour autant que l'offre distincte soumise à ce sujet par le gérant soit agréée par la direction du CCFN. Il sera veillé à une offre variée de boissons non sucrées et sucrées.

- **Périodes et horaires d'exploitation**

Ils sont définis en accord avec la direction du CCFN. Le CCFN informe le titulaire en début d'année des périodes de fermeture annuelle programmées.

Lors des manifestations intramuros organisées par le CCFN, les horaires d'ouverture sont étendus. A ce titre, le prestataire devra être en mesure d'ouvrir le restaurant durant ces périodes d'activités.

II – CONDITIONS GENERALES

1. Eléments mis à disposition

Le CCFN met à disposition du gérant, pour la durée du contrat, les locaux et le mobilier. Un inventaire sera établi. Le prix de location annuelle est mentionné dans la convention d'occupation précaire. Le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts de table, plateaux, ustensiles et autres accessoires de service) ne sera pas mis à disposition du gérant par le CCFN.

Le CCFN prend en outre à sa charge :

- la maintenance technique des locaux ;
- l'entretien et le renouvellement du matériel et du mobilier inventoriés pour tous les cas non imputables à la négligence ou à la faute du gérant ou de ses employés ;
- les primes d'assurances « incendie » couvrant les dommages pouvant survenir à l'immeuble, aux installations et au matériel propriété du CCFN.



2. Prestations générales attendues

Le CCFN attend du gérant les prestations générales suivantes :

- la mise à disposition de la clientèle d'une offre adaptée, conforme aux standards de qualité ainsi qu'aux principes directeurs de la restauration et à la politique des prix de vente convenus ;
- le respect des règles diététiques pour offrir une alimentation saine et variée ;
- l'engagement et la gestion du personnel de la cafétéria, selon des règles à fixer avec la direction du CCFN;
- le remplacement du matériel manquant ou détérioré par du matériel à neuf, selon désignation à l'inventaire, en cas de faute pouvant être imputée au gérant ou en cas d'utilisation inadéquate ;
- l'achat de toutes les marchandises nécessaires à l'exploitation
- le respect des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- toutes les assurances légales obligatoires, notamment celles relatives au personnel ;
- l'affichage des prix pratiqués, aux emplacements définis d'entente avec le CCFN.

On peut encore signaler que l'évacuation de tous les déchets liés à l'exploitation de la cafétéria (déchets simples, déchets organiques) ainsi que le recyclage des huiles usées, de l'aluminium, du verre, etc. sont à la charge du gérant qui se doit de respecter les directives en la matière.

Le choix des articles ayant une incidence esthétique (verrerie et vaisselle par exemple) ou en terme d'image de la cafétéria (tenue des employés, décoration par exemple) doit être effectué en accord avec la direction du CCFN.

3. Nature des prestations

- **Boissons** : la cafétéria proposera des boissons froides (jus de fruit en bouteille, jus de fruit frais, sodas, eau plate et pétillante, bière) et chaudes (café, thé) de qualité.
- **Restauration rapide, froide et chaude, midi et soir** : sandwiches variés faits maison et frais,
- **Restauration le midi** : la cafétéria proposera 1 entrée, 1 plat et 1 dessert. Cette carte sera régulièrement renouvelée.
- **Demandes particulières du CCFN** : A certaines occasions (« Gout de France », la chandeleur, le ramadan, Pâques, Fêtes de fin d'année...), le prestataire devra répondre à des demandes particulières du CCFN sur présentation de fiches techniques.
- **Cocktails et prestations spéciales** : Lors de manifestations organisées par le CCFN, le prestataire, à la demande du CCFN, sera amené à offrir un service traiteur pouvant être servi dans la cafétéria ou dans tous les autres espaces du Centre.

Le CCFN se réserve expressément la faculté de faire appel à un prestataire de service autre que le gérant de la cafétéria, notamment dans le cadre d'un accueil de manifestations. Il pourra toutefois le consulter en priorité et étudier l'offre proposée sous forme de devis.

4. Objectif de qualité

Le CCFN est un établissement spécifique de par son rayonnement, son histoire et son rôle de vitrine des cultures et des arts de vivre français et nigériens. La cafétéria doit donc offrir un service irréprochable et de qualité à des prix raisonnables ou variés pour qu'elle soit accessible à tous.



Il sera demandé, en conséquence, de veiller particulièrement au caractère accueillant et convivial du lieu, au respect de son esthétique, notamment au parfait état du mobilier, à la qualité de l'accueil du personnel, à l'approvisionnement des produits, à une rapidité du service. La signalétique et les menus devront être en langue française. La cafétéria devra diffuser toutes les informations requises sur les manifestations organisées par le CCFN.

5. Tarifs des prestations

Les tarifs devront être cohérents avec la carte proposée incluant une fourchette de prix assez large pour être accessible à toutes les catégories de la population et adaptée au public du CCFN.

L'évolution des tarifs sera négociée annuellement entre le prestataire et la direction.

6. Dispositions administratives, techniques et financières

• Nature du Contrat :

Les deux parties signent une convention à titre précaire. Le CCFN se réserve le droit de suspendre la convention ou de la dénoncer, soit pour non-respect par le prestataire de l'une quelconque de ses obligations, soit pour un motif d'intérêt général avec un préavis d'un mois minimum. En raison de son caractère précaire, la convention ne confère au prestataire, qui le reconnaît expressément, aucun droit de maintien dans les lieux et aucun droit au maintien dans les lieux reconnu au locataire d'immeuble à usage commercial, industriel ou artisanal. Elle revêt un caractère purement personnel et ne pourra faire l'objet ni de cession, ni de sous-location ou de prêt sous quelque forme que ce soit.

• Montant du loyer et des charges :

Le loyer, payable le 1er de chaque mois, est fixé à **180.000 FCFA/mois** pour toute la durée de la présente convention.

Les consommations d'eau et d'électricité sont incluses dans le loyer mensuel.

Reste à la charge du prestataire les consommations de téléphone et de gaz.

En cas de fermeture administrative ou suspension temporaire des activités du CCFN, un abattement (en pourcentage du loyer) pourra être calculé au prorata temporis (ex : pour 15 jours de fermeture, le loyer mensuel exigé sera diminué de 50%).

• Dépôt de caution : une caution de deux mois de loyer sera versée par le prestataire afin de couvrir les éventuelles dégradations des lieux et équipements fournis par le CCFN.

A la fin de la convention, si celle-ci n'est pas renouvelée, cette caution sera remboursée suite à l'état des lieux contradictoire fait à la sortie des locaux. Elle sera éventuellement amputée des frais relatifs aux travaux de remise en état à effectuer (or usure normale dans le cadre d'une utilisation normale pour ce type d'activité).

• Date de début et de fin de la convention :



La convention est conclue pour **une durée d'un an (1^{er} janvier 2022 au 31 décembre 2022)**, renouvelable par consentement exprès entre les deux signataires.

En cas de renouvellement, le loyer est susceptible d'être révisé.

Si la prestation ne convient pas aux attentes, chacune des parties a la faculté de mettre fin à la convention dans un délai raisonnable qui sera défini dans la convention.

- **Personnel :** Le gérant est l'employeur responsable du personnel de gérance et d'exploitation qu'il engage et rémunère. Le gérant s'engage à respecter tous les textes légaux en vigueur en matière de charges sociales, d'assurances professionnelles, de sécurité du travail et d'hygiène du personnel.

Le prestataire s'engage à affecter à la réalisation des prestations le personnel qualifié nécessaire. Il le recrute et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Quelle que soit son organisation interne, le gérant maintient sur place dans les locaux du CCFN un collaborateur responsable pouvant agir en tant que seul représentant du gérant auprès du CCFN. Le gérant fournit à la direction du CCFN une liste nominative du personnel nécessaire à l'exploitation, avec mention du taux d'occupation et de la qualification. Tout changement de personnel intervenant en cours d'année doit être annoncé à la direction du CCFN.

Le CCFN sera particulièrement attentif à la capacité de ce personnel à s'adapter à un public francophone, à sa bonne tenue et à la qualité de l'accueil fourni.

Le gérant est responsable du comportement de ses employés. En cas de manquements répétés, la direction du CCFN peut exiger du gérant de ne plus maintenir au service de la cafétéria des employés fautifs.

- **Entretien :** L'entretien courant des locaux mis à sa disposition est à la charge du prestataire qui prend les dispositions nécessaires pour qu'ils soient maintenus dans un état de propreté exemplaire.
- **Dispositions financières :**
Le prestataire réalise à ses frais les travaux d'aménagement nécessaires à l'installation de ses équipements techniques et mobiliers (hors chaises et tables). Ces travaux doivent avoir reçu l'agrément du CCFN. Les équipements techniques et le mobilier installés demeurent la propriété du prestataire pendant la durée de la convention. A l'issue de la convention, en cas de non renouvellement de celle-ci, le prestataire devra remettre les lieux en l'état.
- **Autorisation d'exploiter**
Le gérant a la responsabilité d'obtenir auprès des autorités compétentes toutes les autorisations nécessaires à l'exploitation de la cafétéria.
- **Autres conditions générales d'exploitation :**
Un rendez-vous régulier entre la direction du CCFN et le prestataire sera mis en place pour échanger et faire remonter les informations nécessaires au bon fonctionnement de la Cafétéria.

L'exploitant pourra prévoir un équipement permettant une animation sonore de l'espace. Dans ce cas il lui sera demandé de privilégier une musique d'ambiance à partir de playlists qui alternent musiques de l'espace francophone et musiques traditionnelles et actuelles de France et du Niger.



Le prestataire veillera sur les télévisions situées dans son espace la diffusion exclusive de chaînes françaises et nigériennes (France 24, TV5, RFI...)

III – DOSSIER DE CANDIDATURE

Les particuliers et/ou entreprises intéressé-e-s sont prié-e-s de prendre rendez-vous, au préalable, avec le directeur (dir@ccfnjeanrouch.org) et la secrétaire générale (sg@ccfnjeanrouch.org) pour une visite des lieux. La visite offre par ailleurs l'occasion aux entreprises et/ou particuliers intéressés de poser des questions.

Le dossier de candidature, doit être déposé au plus tard le **30 novembre 2021 à 17h** soit :

- A l'accueil du CCFN Jean Rouch,
- Par mail aux 2 adresses suivantes :

dir@ccfnjeanrouch.org

sg@ccfnjeanrouch.org

Il doit comprendre :

- un curriculum vitae, une lettre de motivation et une présentation de l'entreprise avec certificats usuels et références ;
- le document « renseignements administratifs et engagement du soumissionnaire », fourni en annexe dûment complété et signé ;
- les documents « série de prix » et « simulation de consommation », tous deux fournis en annexe, dûment complétés et signés
- une présentation de l'organisation envisagée pour l'exploitation de la cafétéria comprenant un organigramme du personnel,
- une courte description du projet : investissements prévus, équipements proposés, suggestions alimentaires, animation, décoration, etc.
-

La direction du CCFN se réserve le droit d'écarter une candidature incomplète, hors délai ou ne correspondant pas au cadre fixé par le présent document.

IV – CRITERES DE SELECTION

La direction du CCFN appliquera les principaux critères de sélection suivants pour l'évaluation des offres et la sélection du candidat :

- la capacité du soumissionnaire à remplir les conditions du marché et à fournir les prestations décrites ;
- le rapport qualité/prix des prestations proposées compte tenu d'une offre de qualité, diversifiée et régulièrement renouvelée ;
- l'organisation proposée et la qualité de l'accueil dans la politique de gestion du restaurant.



ANNEXE :

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET ENGAGEMENT DU SOUMISSIONNAIRE

Renseignements administratifs

Nom Prénom ou Raison sociale :

Adresse exacte :

N° tél/fax :

Adresse email :

Responsable :

Si oui, date d'inscription au RC :

Effectif total de collaborateurs employés dans l'entreprise

Engagement

Le soumissionnaire soussigné, après avoir pris connaissance de l'ensemble des conditions décrites dans l'appel d'offres, étudié tous les documents cités qui en font partie intégrante, et obtenu tous les renseignements nécessaires à l'établissement de son offre :

- a. déclare que ses prix ont été calculés en toute connaissance de cause ;
- b. s'engage à fournir toutes les prestations aux prix et conditions décrites dans l'appel d'offres précité et selon la convention d'occupation précaire qui lui sera transmise ;
- c. s'engage à respecter les conventions collectives de travail de la branche considérée, ainsi que les conditions de travail locales ;
- d. déclare avoir rempli toutes ses obligations de paiement des cotisations ;
- e. reste lié par son offre pendant six mois après le dépôt de celle-ci.

Lieu : le :

(Timbre et signature du soumissionnaire)



**SERIE DE PRIX ET PROPOSITIONS FERMES DU
SOUSSIONNAIRE**

(Cette liste peut être modifiée et/ou complétée par le soumissionnaire)

1.1 Boissons chaudes

Prix TTC proposé en F CFA

Café nature,

Café au lait

Thé, infusions

Chocolat chaud

Lait nature

.....
.....
.....

1.2 Boissons froides

Eau non gazeuse bouteille 50 cl

Coca-cola, limonades bouteille 50 cl

Boisson chocolatée bouteille 25 cl

Thé froid brique 50 cl

Jus de fruits bouteille 25 cl

Jus de pomme bouteille 50 cl

Jus de bissap

Jus de gingembre

Bière.....

Vin.....

1.3 Articles de boulangerie

Croissant

Pain au lait

Petit ballon

Pain au chocolat

Tranche de tarte aux fruits

Tranche de tarte à la crème

.....
.....
1.4 Sandwiches

Sandwich au jambon, salami

Sandwich au fromage

Sandwich poulet curry

Sandwich thon salade

.....
.....
.....

1.5 Fruits

Pomme

Banane

Orange

.....
.....
.....

1.6 Mets chauds, menu et assiette du jour

Menu du jour

Assiette fourchette verte

Steack de bœuf 100 gr. frites, salade

Brochette de bœuf, frites

Brochettes de Capitaine, riz nature

Portion de frites

.....
.....
.....

1.7 Mets froids, assiettes, salades

Grande salade composée avec fromage

Grande salade composée sans fromage

Salade de pomme de terre avec thon

Salade de pomme de terre sans thon

.....

Les prix s'entendent TTC

Liste non exhaustive

(Timbre et signature du soumissionnaire)