

CAHIER DES CHARGES

APPEL D'OFFRES OUVERT

CONTRAT DE SERVICE DE RESTAURATION POUR LES ACTIVITÉS DE FORMATION DU CENTRE NATIONAL DE FORMATION (CNF)

Ref AO : ZL_18-09-2026_SR_CNF_Hinche/PIH

Objet de l'appel d'offres	Fourniture de services de restauration (petit-déjeuner, pause-café, collation, déjeuner et souper) pour les activités de formation, ateliers, réunions, conférences et séminaires organisés au Centre National de Formation (CNF).
Maître d'ouvrage	Zanmi Lasante (Partners In Health) — Département de Formation Continue et Développement Professionnel, Division de l'Éducation Médicale et de la Formation du Personnel.
Type de procédure	Appel d'offres ouvert — lot unique.
Nature du contrat	Contrat de service à exécution sur demande, sans engagement de volume minimal.
Durée du contrat	Douze (12) mois à compter de la date de signature.
Lieu d'exécution	Centre National de Formation (CNF), Hinche, département du Centre — livraison sur site.
Date de lancement	18 Septembre 2026
Date et heure limites de soumission	12 Octobre 2026 à 16 h 00 (heure d'Haïti)
Mode de soumission	Soumission électronique uniquement, à l'adresse zlocalprocurement@pih.org
Validité des offres	Quatre-vingt-dix (90) jours calendaires à compter de la date limite de soumission.
Langue de l'offre	Français.
Monnaie de l'offre	Gourdes haïtiennes (HTG).

Zanmi Lasante invite les prestataires qualifiés et légalement établis en Haïti à soumettre une offre pour la fourniture de services de restauration destinés aux activités de formation du Centre National de Formation, selon les conditions énoncées dans le présent cahier des charges.

Article 1. Objet de l'appel d'offres

Le présent appel d'offres ouvert a pour objet la sélection d'un prestataire qualifié chargé d'assurer les services de restauration lors des activités de formation, ateliers, réunions, conférences, séminaires et autres activités de développement professionnel organisés au Centre National de Formation (CNF) de Zanmi Lasante, à Hinche, département du Centre.

La prestation constitue un lot unique et indivisible. Le prestataire retenu sera lié à Zanmi Lasante par un contrat de service d'une durée de douze (12) mois, exécuté sur demande en fonction du calendrier réel des activités.

Article 2. Contexte et justification

Le Centre National de Formation, à travers le Département de Formation Continue et Développement Professionnel de Zanmi Lasante, organise tout au long de l'année diverses activités de formation et de développement professionnel destinées au personnel de l'organisation ainsi qu'à certains partenaires. Ces activités nécessitent régulièrement la mise à disposition de services de restauration pour les participants, les facilitateurs et les intervenants.

Les besoins sont actuellement traités activité par activité, ce qui entraîne la répétition des démarches administratives et d'approvisionnement alors que les besoins sont récurrents durant l'année. La mise en place d'un contrat annuel de prestation vise à disposer d'un fournisseur préalablement sélectionné, à standardiser la qualité et les prix des services offerts aux participants et à améliorer la planification des activités.

Article 3. Objectifs de la prestation

3.1 Objectif général

Assurer la disponibilité d'un service de restauration fiable, de qualité, sécuritaire et adapté aux besoins des différentes activités organisées au Centre National de Formation.

3.2 Objectifs spécifiques

- Garantir la disponibilité d'un fournisseur de restauration pour les activités programmées au CNF;
- Assurer une qualité constante des repas et collations servis aux participants;
- Standardiser les menus, les portions et les prix applicables pendant la durée du contrat;
- Réduire les démarches administratives répétitives liées à la recherche d'un fournisseur pour chaque activité;
- Faciliter la planification budgétaire des activités de formation;
- Assurer le respect des horaires de livraison et de service;
- Garantir le respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire;
- Permettre une meilleure traçabilité des commandes et des dépenses liées à la restauration.

Article 4. Étendue des services demandés

Selon les besoins de chaque activité, le prestataire retenu pourra être sollicité pour fournir tout ou partie des services suivants :

- Petit-déjeuner;
- Pause-café (matin et après-midi);
- Collation;
- Déjeuner;
- Souper.

Toutes les prestations sont livrées au Centre National de Formation, à Hinche. Le soumissionnaire doit démontrer sa capacité à assurer la production et la livraison des repas à Hinche dans les délais et les conditions de conservation requis.

Les prestations comprennent, sauf indication contraire, l'achat des matières premières, la préparation, l'emballage, le transport et la livraison sur site, ainsi que la mise à disposition du matériel de service convenu (contenants, ustensiles, serviettes, gobelets).

Le prestataire devra être en mesure de proposer des alternatives raisonnables pour les restrictions alimentaires communiquées à l'avance, notamment des options végétariennes ou sans allergène courant.

Les menus définitifs et les quantités seront déterminés pour chaque activité en fonction des besoins communiqués par le CNF, dans les limites des formules et des prix unitaires contractualisés.

La signature du contrat ne constitue pas un engagement de Zanmi Lasante à commander un nombre prédéterminé de repas durant la période contractuelle. Les volumes indiqués à titre indicatif dans le dossier ne créent aucune obligation d'achat.

Article 5. Modalités de commande et de planification

Le contrat fonctionnera sur la base de commandes spécifiques émises selon les besoins. Pour chaque activité, le CNF communiquera au prestataire :

- la date de l'activité;
- le nombre prévisionnel de participants;
- le type de service demandé;
- le menu ou la formule retenue;
- les heures prévues pour chaque service;
- toute exigence alimentaire particulière connue.

Dans la mesure du possible, les commandes seront communiquées au prestataire au moins quarante-huit (48) à soixante-douze (72) heures avant l'activité. Toute modification importante du nombre de participants sera communiquée dans les meilleurs délais.

Le nombre final de repas à facturer devra correspondre au nombre confirmé conformément aux modalités convenues entre les parties. Aucune prestation ne pourra être facturée en l'absence d'une commande préalablement approuvée par le représentant désigné de Zanmi Lasante.

Article 6. Exigences relatives à la qualité, à l'hygiène et à la sécurité alimentaire

Le prestataire devra :

- préparer les aliments dans des conditions appropriées d'hygiène et de salubrité;
- utiliser des produits frais et propres à la consommation;
- garantir une qualité constante des aliments;
- respecter les menus et quantités préalablement convenus;
- assurer des portions adéquates et uniformes;
- maintenir les aliments à une température appropriée jusqu'au moment du service;
- utiliser des contenants propres et adaptés au transport des aliments;
- respecter les horaires de livraison convenus;
- assurer une présentation adéquate des repas;
- veiller à ce que le personnel affecté à la préparation et au service soit en bonne santé, correctement formé et doté des équipements d'hygiène requis.

Aucune modification importante du menu convenu ne devra être effectuée sans l'autorisation préalable du représentant désigné du CNF.

Zanmi Lasante se réserve le droit de procéder, à tout moment et sans préavis, à une visite des installations de production du prestataire afin de vérifier le respect des exigences d'hygiène et de salubrité.

Article 7. Responsabilités du prestataire

Le prestataire retenu sera responsable de :

1. l'achat des matières premières nécessaires;
2. la préparation des aliments;
3. l'emballage approprié des repas;
4. le transport et la livraison au CNF, à Hinche;
5. la ponctualité des services;
6. la qualité et la salubrité des aliments;
7. la disponibilité du personnel nécessaire à la préparation et, lorsque demandé, au service;
8. la fourniture du matériel de service convenu;
9. la gestion appropriée des déchets générés directement par son service, lorsque applicable;
10. la transmission des factures et pièces justificatives conformément aux procédures administratives établies.

Article 8. Responsabilités de Zanmi Lasante

Le Centre National de Formation s'engage à :

11. transmettre au prestataire les demandes de service dans un délai raisonnable;
12. communiquer le nombre estimatif puis, lorsque requis, le nombre final de participants;
13. préciser les horaires de service;
14. communiquer les restrictions alimentaires connues;
15. désigner une personne responsable pour la coordination avec le prestataire;
16. confirmer la réception et la conformité des services;
17. assurer le suivi administratif des factures conformément aux procédures de Zanmi Lasante.

Article 9. Durée du contrat

Le contrat sera conclu pour une période de douze (12) mois à compter de la date de signature. La continuité ou le renouvellement éventuel du contrat sera déterminé en fonction :

- de la qualité des services fournis;
- du respect des engagements contractuels;
- de la ponctualité;
- de la satisfaction des utilisateurs;
- de la compétitivité des prix;
- et des procédures institutionnelles applicables.

Article 10. Conditions d'éligibilité

Pour être admis à concourir, le soumissionnaire doit satisfaire aux conditions suivantes :

- Existence légale et enregistrement de l'entreprise (registre de commerce, statuts ou documents constitutifs);
- Situation fiscale et sociale à jour, attestée par les pièces justificatives correspondantes (patente en cours de validité, quitus fiscal ou attestation de non-redevance, attestations des organismes sociaux applicables);
- Absence d'inscription sur toute liste d'exclusion ou de sanctions; le soumissionnaire accepte d'être soumis aux vérifications requises auprès des listes de sanctions applicables aux organisations financées par des bailleurs internationaux;
- Absence de conflit d'intérêts, réel ou apparent, avec Zanmi Lasante, ses employés ou ses administrateurs;
- Capacité démontrée à assurer la production et la livraison de repas dans les volumes et délais requis.

Toute offre présentée par un soumissionnaire ne satisfaisant pas à l'une de ces conditions sera écartée sans évaluation technique ni financière.

Article 11. Composition de l'offre

L'offre devra être présentée en trois parties distinctes, réunies dans un même envoi.

11.1 Dossier administratif

- Lettre de soumission signée par le représentant légal (modèle en Annexe 3);
- Copie des documents constitutifs et du registre de commerce;
- Copie de la patente en cours de validité;
- Copie de la carte d'identification fiscale et attestation de situation fiscale;
- Copie de la pièce d'identité du représentant légal;
- Fiche de renseignements du soumissionnaire dûment remplie (Annexe 2);
- Déclaration d'intégrité et d'absence de conflit d'intérêts signée (Annexe 4);
- Autorisation sanitaire ou certificat de conformité des installations de production, lorsqu'applicable.

11.2 Offre technique

- Présentation du soumissionnaire, de son expérience et de son organisation;
- Description des installations de production, des équipements et des moyens de transport, avec indication de leur localisation par rapport à Hinche;
- Effectif affecté à la prestation et qualifications du personnel clé;
- Propositions de menus détaillées pour chaque type de service, incluant la composition et le grammage indicatif des portions;
- Options prévues pour les régimes particuliers et les restrictions alimentaires;
- Description des mesures d'hygiène, de maintien en température et de traçabilité des aliments;
- Organisation logistique proposée pour respecter les horaires de livraison;
- Capacité maximale de couverts par service et délai minimal de préavis requis;
- Liste de références comparables (Annexe 5), accompagnée d'attestations de bonne exécution lorsque disponibles.

11.3 Offre financière

- Bordereau des prix unitaires par personne dûment rempli, daté et signé (Annexe 1);
- Indication claire des services inclus dans chaque prix : livraison, emballages, ustensiles, boissons et tout autre coût applicable;
- Mention de toute taxe applicable, présentée séparément du prix de base;
- Durée de validité de l'offre.

Les prix devront être libellés en gourdes haïtiennes (HTG) et demeurer fixes pendant toute la durée du contrat. Toute demande exceptionnelle de révision devra être justifiée et soumise à l'approbation préalable de Zanmi Lasante conformément aux dispositions contractuelles.

Une offre incomplète, conditionnelle ou comportant des réserves substantielles pourra être déclarée non conforme.

Article 12. Modalités de soumission

Les offres sont soumises exclusivement par voie électronique à l'adresse suivante :

zlocalprocurement@pih.org

- Objet obligatoire du courriel : Réf AO : **ZL_18-09-2026_SR_CNF_Hinche/PIH - Fourniture de services de restauration (petit-déjeuner, pause-café, collation, déjeuner et souper) pour les activités de formation, ateliers, réunions, conférences et séminaires organisés au Centre National de Formation (CNF).**
- Les pièces doivent être transmises en format PDF, dans des fichiers lisibles et clairement nommés (dossier administratif, offre technique, offre financière);
- L'objet du courriel doit mentionner : « Appel d'offres — Services de restauration — Centre National de Formation » suivi du nom du soumissionnaire;
- La taille totale de l'envoi doit permettre la réception du message; le cas échéant, l'offre pourra être répartie sur plusieurs courriels numérotés;
- Le soumissionnaire est responsable de s'assurer que son offre est parvenue complète au plus tard le 12 Octobre 2026 à 16 h 00 (heure d'Haïti) ;
- Toute offre reçue après la date et l'heure limites sera écartée, quelle qu'en soit la cause;
- Aucune offre déposée en version papier ou transmise à une autre adresse électronique ne sera prise en considération.

Les offres demeurent valides pendant quatre-vingt-dix (90) jours calendaires à compter de la date limite de soumission. Le soumissionnaire supporte l'intégralité des frais liés à la préparation et à la présentation de son offre.

Article 13. Évaluation des offres et critères de sélection

L'évaluation se déroule en trois étapes successives : vérification de la conformité administrative, évaluation technique, puis évaluation financière. Seules les offres administrativement conformes sont évaluées sur la base des critères pondérés suivants :

Critère	Pondération	Éléments appréciés
Expérience dans les services de restauration / service traiteur	20 %	Ancienneté, nature et volume des prestations comparables réalisées.
Qualité et diversité des menus proposés	10 %	Variété, équilibre nutritionnel, adaptation aux restrictions alimentaires.
Capacité à servir le volume requis	10 %	Capacité de production, personnel, équipements, aptitude aux pics de charge.
Respect des normes d'hygiène et de salubrité	15 %	Certificat sanitaire, conditions de production, chaîne du froid et du chaud.
Capacité logistique et ponctualité	10 %	Moyens de transport, contenants isothermes, organisation des livraisons vers Hinche.

Critère	Pondération	Éléments appréciés
Références / expériences antérieures	20 %	Attestations de bonne exécution et contacts vérifiables.
Proposition financière et rapport qualité-prix	15 %	Prix unitaires, exhaustivité des coûts inclus, cohérence prix-prestation.
Total	100 %	

La notation est établie sur cent (100) points. Le marché sera attribué au soumissionnaire ayant obtenu la note globale la plus élevée, sous réserve de la conformité de son offre et de sa capacité effective à exécuter la prestation.

Une dégustation ou une évaluation d'échantillons pourra être demandée avant la sélection définitive du prestataire, si cela est jugé nécessaire. Les frais liés à cette dégustation sont à la charge du soumissionnaire.

Zanmi Lasante se réserve le droit de demander des clarifications écrites, de vérifier les références fournies et de visiter les installations de production des soumissionnaires. Toute tentative d'influencer le processus d'évaluation entraîne le rejet immédiat de l'offre.

Article 14. Attribution et contractualisation

Le soumissionnaire retenu sera informé par écrit et invité à signer un contrat de service reprenant les conditions du présent cahier des charges, les menus et les prix unitaires de son offre. Les soumissionnaires non retenus seront également informés de l'issue du processus.

Zanmi Lasante se réserve le droit d'attribuer le marché à plus d'un prestataire, de n'attribuer aucun marché, d'annuler l'appel d'offres ou de le relancer, sans que les soumissionnaires puissent prétendre à une quelconque indemnisation.

Aucune prestation ne pourra débuter avant la signature du contrat et l'émission d'une commande approuvée.

Article 15. Facturation et paiement

Le prestataire soumettra une facture pour les services effectivement fournis, conformément aux commandes préalablement approuvées. Chaque facture devra notamment préciser :

- la date de l'activité;
- le type de service fourni;
- le nombre de personnes servies;
- le prix unitaire;
- le montant total et toute autre information ou pièce justificative exigée par les procédures administratives de Zanmi Lasante.

Les factures sont accompagnées de la commande approuvée et du rapport de réception confirmant la conformité des services rendus.

Le paiement est effectué dans un délai de quinze (15) jours calendaires suivant la réception d'une facture conforme et du rapport de réception, conformément aux procédures financières et administratives en vigueur au sein de Zanmi Lasante.

Aucune avance ne sera consentie. Les prestations non conformes ou non commandées ne donnent lieu à aucun paiement.

Article 16. Suivi et évaluation de la performance

La qualité du service sera évaluée périodiquement sur la base notamment des éléments suivants :

- respect des horaires;
- conformité des quantités commandées et livrées;
- conformité au menu;
- qualité et fraîcheur des aliments;
- présentation;
- respect des règles d'hygiène;
- satisfaction des participants;
- capacité du prestataire à répondre aux ajustements raisonnables;
- qualité de la communication avec l'équipe du CNF.

Les problèmes ou insuffisances constatés seront documentés et communiqués au prestataire afin de permettre la mise en place de mesures correctives. La répétition de problèmes majeurs pourra entraîner une réévaluation ou une résiliation du contrat conformément aux dispositions contractuelles et aux procédures institutionnelles.

Article 17. Vérification des sanctions internationales

Préalablement à toute attribution et pendant toute la durée d'exécution du contrat, Zanmi Lasante procède à la vérification du soumissionnaire, de son représentant légal et de ses associés au regard des listes de sanctions établies par l'Office of Foreign Assets Control (OFAC) du département du trésor des États-Unis, du consolidated Screening List du département du commerce des États-Unis, ainsi que des listes de sanctions des Nations Unies et de l'Union Européenne.

Le soumissionnaire atteste, par le dépôt de son offre, qu'il ne figure sur aucune de ces listes, qu'il n'est détenu ni contrôlé, directement ou indirectement, par une personne ou entité y figurant, et qu'il n'agit pour le compte d'aucune d'entre elles. Il s'engage à informer Zanmi Lasante sans délai de toute

modification de cette situation. Une inscription constatée à quelque moment que ce soit entraîne le rejet immédiat de l'offre ou la résiliation de plein droit du contrat, sans indemnité, conformément à l'article 19.

Le prestataire accepte que cette vérification soit renouvelée périodiquement pendant toute la durée d'exécution du contrat et fournir, sur demande, les informations nécessaires à sa réalisation.

Article 18. Garantie, pénalités et sous-traitance

18.1 Garantie de reprise et de remplacement

Le prestataire garantit la conformité des services fournis aux menus, aux quantités et aux normes d'hygiène convenus. Tout service reconnu non conforme lors du contrôle prévu à l'annexe 8 fait l'objet d'une reprise ou d'un remplacement à la charge exclusive du prestataire, dans les meilleurs délais et, dans la mesure du possible, avant la fin de l'activité concernée.

18.2 Pénalités de retard et de non-conformité

Sans préjudice de la garantie prévue à l'article 18.1, tout manquement imputable au prestataire, non justifié par un cas de force majeure dûment documenté, peut donner lieu à l'application des pénalités

suivantes, déduites de la facture correspondante après notification écrite au prestataire, qui dispose d'un délai de cinq (5) jours calendaires pour présenter ses observations :

Manquement constaté	Pénalité applicable
Retard de livraison supérieur à trente (30) minutes par rapport à l'horaire convenu	5% du montant de la commande concernée
Non-conformité au menu, aux quantités ou aux normes d'hygiène constatée lors du contrôle (Annexe B)	10% du montant de la commande concernée
Récidive : troisième incident documenté sur une période de trois (3) mois consécutifs	15% de montant cumulé des commandes concernées

Le cumul des pénalités appliqués sur une période contractuelle de douze (12) mois ne peut excéder quinze pour cent (15%) du montant total facturé au titre de cette période. Ce plafond est sans préjudice du droit de résiliation prévu à l'article 19 en cas de manquement grave ou répété.

18.3 Sous-traitance et cession

La sous-traitance de tout ou partie de la prestation est subordonnée à l'autorisation écrite préalable de Zanmi Lasante. Le prestataire demeure, en toute hypothèse, seul responsable de la bonne exécution du contrat à l'égard de Zanmi Lasante. La cession du contrat à un tiers est interdite.

Article 19. Modification, suspension et résiliation

Toute modification du contrat fera l'objet d'un avenant écrit signé par les deux parties. Zanmi Lasante peut suspendre l'exécution du contrat en cas de manquement constaté aux exigences d'hygiène, de salubrité ou de sécurité alimentaire, le temps que des mesures correctives soient mises en place.

Le contrat peut être résilié par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis écrit de trente (30) jours calendaires. Il peut être résilié sans préavis en cas de manquement grave, notamment en cas d'incident de sécurité alimentaire, de fausse déclaration, de fraude ou de manquement répété aux obligations contractuelles.

Article 20. Éthique, intégrité et obligations institutionnelles

Le soumissionnaire et, le cas échéant, le prestataire retenu s'engagent à :

- respecter les principes d'intégrité, de transparence et d'équité tout au long du processus et de l'exécution du contrat;
- s'abstenir de toute pratique de fraude, de corruption, de collusion ou d'entente entre soumissionnaires;

- déclarer sans délai toute situation susceptible de constituer un conflit d'intérêts réel ou apparent avec Zanmi Lasante;
- respecter la politique de protection contre l'exploitation, les abus et le harcèlement sexuels applicable aux partenaires et fournisseurs de Zanmi Lasante;
- respecter la législation du travail applicable pour le personnel affecté à la prestation;
- traiter comme confidentielle toute information obtenue dans le cadre de l'exécution du contrat.

Le non-respect de ces engagements entraîne le rejet de l'offre ou la résiliation immédiate du contrat, sans préjudice des recours applicables.

Article 21. Protection contre l'Exploitation, les Abus et le Harcèlement Sexuels (PSEAH)

Le prestataire, ses employés, ses agents et, le cas échéant, ses sous-traitants sont tenus au respect intégral de la politique de protection contre l'exploitation, les abus et le harcèlement sexuels (PSEAH) de Zanmi Lasante et de Partners In Health, dont il déclare avoir pris connaissance.

21.1 Définitions

Exploitation sexuelle: tout abus réel ou tenté d'une position de vulnérabilité, d'un pouvoir différentiel ou de confiance à des fins sexuelles, incluant le fait de tirer profit de l'exploitation sexuelle d'une autre personne.

Abus sexuel: toute intrusion physique à caractère sexuel commise par la force, sous la contrainte ou dans des circonstances inégalitaires.

Harcèlement sexuel: toute sollicitation ou avance sexuelle inopportune, tout comportement verbal ou physique à caractère sexuel non souhaité créant un environnement intimidant, hostile ou offensant.

21.2 Engagements requis du prestataire

- Disposer d'une politique écrite de zéro tolérance à l'égard de l'exploitation, des abus et du harcèlement sexuels, applicable à l'ensemble de son personnel affecté à l'exécution du contrat;
- Informer et former son personnel sur les normes de conduite PSEAH avant toute intervention sur les sites de Zanmi Lasante, notamment au Centre National de Formation;
- S'assurer qu'aucun employé affecté à la prestation ne figure sur une liste de délinquants sexuels connus ou n'ait fait l'objet d'une sanction pour comportement sexuel inacceptable;
- Signer et faire signer à ses employés un engagement de conduite PSEAH conforme aux standards de Zanmi Lasante et de Partners In Health;
- Interdire formellement tout échange de repas, de service ou d'avantage quelconque contre des faveurs sexuelles, cette interdiction s'étendant expressément aux prestations objet du présent contrat.

21.3 Mécanismes de signalement

Tout incident PSEAH survenant dans le cadre de l'exécution du contrat doit être signalé dans un délai de vingt-quatre (24) heures à Zanmi Lasante. Les canaux disponibles sont : le représentant désigné du Centre National de Formation ; la ligne d'alerte confidentielle de Partners In Health / Zanmi Lasante ; par écrit à zllocalprocurement@pih.org. Le prestataire est tenu de coopérer pleinement à toute enquête diligentée par Zanmi Lasante ou ses partenaires.

21.4 Sanctions et résiliation

- La suspension immédiate du personnel concerné et son retrait du périmètre du contrat ;
- L'émission d'un avertissement formel avec mise en demeure de remise en conformité sous soixante-douze (72) heures ;
- La résiliation du contrat pour faute, sans préavis ni indemnité, sans préjudice de tout recours judiciaire, en cas de récidive ou de violation grave.
- Le non-respect de ces dispositions peut également entraîner l'exclusion définitive du prestataire de tout futur appel d'offres de Zanmi Lasante et de Partners In Health.

Article 22. Correspondance et demandes de clarification

Toute demande de clarification relative au présent cahier des charges doit être adressée par écrit, au plus tard cinq (5) jours calendaires avant la date limite de soumission, soit au plus tard le 07 Octobre 2026 à l'adresse suivante :

zllocalprocurement@pih.org

Les réponses aux questions d'intérêt général, ainsi que toute modification apportée au dossier, seront communiquées à l'ensemble des soumissionnaires ayant retiré le dossier, sans divulgation de l'identité de l'auteur de la question.

Aucune communication verbale ne saurait engager Zanmi Lasante. Les soumissionnaires ne doivent contacter aucun autre membre du personnel de Zanmi Lasante au sujet du présent appel d'offres; tout manquement à cette règle peut entraîner le rejet de l'offre.

Article 23. Droit applicable et règlement des différends

Le contrat issu du présent appel d'offres est régi par le droit haïtien. Les parties s'engagent à rechercher en priorité une solution amiable à tout différend né de son interprétation ou de son exécution. À défaut d'accord amiable dans un délai de trente (30) jours, le différend sera porté devant les juridictions compétentes de la République d'Haïti.

Article 24. Résultats attendus

À travers la mise en place de ce contrat, il est attendu :

- une amélioration de la planification des services de restauration;
- une réduction des démarches administratives répétitives;
- une meilleure maîtrise et prévisibilité des coûts;
- une meilleure coordination entre le CNF, les équipes administratives et le prestataire;
- une plus grande efficacité dans l'organisation logistique des activités de formation.

ANNEXES

Annexe 1. Bordereau des prix unitaires

Le soumissionnaire indique un prix unitaire par personne pour chaque service proposé, ainsi que la composition du menu ou de la formule correspondante. Les lignes non renseignées seront considérées comme non offertes.

N°	Type de service	Composition proposée du menu / de la formule	Unité	Prix unitaire par personne (HTG)
1	Petit-déjeuner		Personne	
2	Pause-café (matin)		Personne	
3	Pause-café (après-midi)		Personne	
4	Collation		Personne	
5	Déjeuner — formule A		Personne	
6	Déjeuner — formule B		Personne	
7	Souper		Personne	
8	Option végétarienne / régime particulier		Personne	
9	Eau et boissons (préciser)		Personne	
10	Service en salle avec personnel (le cas échéant)		Activité	

Les prix sont libellés en gourdes haïtiennes (HTG) et s'entendent livraison, emballages et ustensiles inclus, sauf mention contraire expressément indiquée par le soumissionnaire.

Annexe 2. Fiche de renseignements du soumissionnaire

Raison sociale du soumissionnaire	
Forme juridique	
Adresse complète du siège	
Adresse du site de production (cuisine)	
Numéro d'identification fiscale (NIF / matricule fiscal)	
Numéro de patente en cours de validité	
Numéro de registre de commerce	
Nom et fonction du représentant légal	
Personne de contact pour l'appel d'offres	
Téléphone(s)	
Adresse électronique	
Nombre d'années d'activité dans la restauration	
Effectif affecté à la production	
Capacité maximale de couverts par service	
Moyens de transport disponibles	
Coordonnées bancaires (banque, titulaire, numéro de compte)	

Annexe 3. Modèle de lettre de soumission

À reproduire sur papier à en-tête du soumissionnaire, daté et signé par le représentant légal.

Objet : Soumission — Appel d’offres pour la fourniture de services de restauration au Centre National de Formation.

Madame, Monsieur,

Après avoir pris connaissance de l’ensemble des pièces constituant le cahier des charges relatif à l’appel d’offres cité en objet, nous, soussignés, agissant au nom et pour le compte de l’entreprise dont les coordonnées figurent ci-dessous, déclarons :

- avoir examiné et accepté sans réserve l’ensemble des conditions du cahier des charges;
- nous engager à exécuter les prestations conformément aux exigences techniques, aux normes d’hygiène et aux délais qui y sont énoncés;
- maintenir la présente offre valide pour une durée de quatre-vingt-dix (90) jours calendaires à compter de la date limite de soumission;
- maintenir les prix unitaires proposés fixes pendant toute la durée du contrat;
- ne pas nous trouver dans une situation d’exclusion ni de conflit d’intérêts au regard des conditions d’éligibilité énoncées à l’article 10;
- certifier l’exactitude et la sincérité de l’ensemble des informations et pièces jointes à la présente offre.

Nous joignons à la présente notre dossier administratif, notre offre technique et notre offre financière, conformément à l’article 11 du cahier des charges.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l’expression de nos salutations distinguées.

Nom et prénom du représentant légal : _____

Fonction : _____

Raison sociale : _____

Date et lieu : _____

Signature et cachet : _____

Annexe 4. Déclaration d'intégrité et d'absence de conflit d'intérêts

Je soussigné(e), _____, agissant en qualité de représentant légal de l'entreprise _____, déclare sur l'honneur :

- que l'entreprise n'a pas fait, ne fait et ne fera aucune offre, promesse, don ou avantage de quelque nature que ce soit à un employé, administrateur ou représentant de Zanmi Lasante en vue d'obtenir le présent marché;
- que l'entreprise n'a conclu aucune entente, concertation ou arrangement avec un autre soumissionnaire en vue de fausser la concurrence;
- qu'aucun dirigeant, associé ou employé de l'entreprise n'entretient de lien familial, financier ou professionnel avec un employé de Zanmi Lasante susceptible de constituer un conflit d'intérêts, ou, le cas échéant, que ce lien est déclaré ci-dessous;
- que l'entreprise ne figure sur aucune liste d'exclusion ou de sanctions nationale ou internationale;
- que l'entreprise s'engage à respecter la politique de protection contre l'exploitation, les abus et le harcèlement sexuels applicable aux fournisseurs de Zanmi Lasante;
- que toutes les informations fournies dans le cadre de la présente soumission sont exactes et complètes.

Lien à déclarer, le cas échéant :

Je reconnais que toute fausse déclaration entraîne le rejet de l'offre ou la résiliation immédiate du contrat, sans préjudice des recours applicables.

Nom et prénom : _____

Date et lieu : _____

Signature et cachet : _____

Annexe 5. Références et expériences antérieures

Le soumissionnaire présente ses principales prestations de restauration réalisées au cours des trois (3) dernières années. Zanmi Lasante se réserve le droit de contacter les références indiquées.

Client / institution	Nature de la prestation	Période	Volume moyen (couverts)	Contact et téléphone

Annexe 6. Grille d'évaluation technique

La présente grille sert de support à la notation par le comité d'évaluation. Elle reprend, sous forme de sous-critères, les éléments de pondération fixés à l'article 13 du présent cahier des charges. La note globale est établie sur cent (100) points.

Soumissionnaire évalué	
Nom de l'évaluateur	
Date de l'évaluation	

Critère	Sous-critère	Points max	Points attribués
Expérience dans les services de restauration / service traiteur	Ancienneté de l'entreprise dans la restauration ou le service traiteur	10	
	Volume et diversité des prestations comparables réalisées	10	
Qualité et diversité des menus proposés	Variété et équilibre nutritionnel des menus	5	
	Adaptation aux restrictions alimentaires et régimes particuliers	5	
Capacité à servir le volume requis	Capacité de production et effectif disponible	5	
	Aptitude à absorber les pics de charge	5	
Respect des normes d'hygiène et de salubrité	Certificat sanitaire et conformité des installations de production	7	
	Chaîne du froid et du chaud, traçabilité des aliments	8	
Capacité logistique et ponctualité	Moyens de transport et contenants isothermes disponibles	5	
	Organisation des livraisons vers Hinche	5	
Références / expériences antérieures	Attestations de bonne exécution fournies	10	
	Contacts vérifiables et pertinence des références	10	
Proposition financière et rapport qualité-prix	Compétitivité des prix unitaires proposés	10	
	Exhaustivité et cohérence des coûts inclus	5	
Total		100	

L'évaluation technique est complétée par la vérification préalable de la conformité administrative et par l'évaluation financière prévues à l'article 13. En cas de dégustation ou d'évaluation d'échantillons, les observations correspondantes sont consignées dans la colonne « Observations » prévue à cet effet ou en annexe à la présente grille.

Annexe 7. Glossaire des abréviations

Abréviation	Signification
AO	Appel d’offres
CNF	Centre Nationale de Formation de Zanmi Lasante
HTG	Gourde haïtienne, monnaie officielle de la République d’Haïti
NIF	Numéro d’identification fiscale
PIH	Partners In Health, organisation partenaire de Zanmi Lasante
PSEAH	Protection contre l’Exploitation, les Abus et le Harcèlement Sexuels
ZL	Zanmi Lasante

Annexe 8. Fiche de contrôle et de réception du service

Cette fiche est remplie par le représentant désigné du centre National de Formation à l'occasion de chaque activité, afin de confirmer la conformité du service rendu avant approbation de la facture correspondante, conformément aux articles 15 et 16 du présent cahier des charges.

Date de l'activité	
Type de service (petit-déjeuner, pause-café, collation, déjeuner, souper)	
Nombre de participants prévu	
Nombre de participants servis	
Nom du prestataire	

N°	Élément vérifié	Conforme (Oui/Non)	Observations
1	Horaire de livraison respecté		
2	Nombre de repas ou de couverts conforme à la commande approuvé		
3	Menu conforme au menu convenu		
4	Température appropriée des aliments jusqu'au service		
5	Contenants et emballages propres et adaptés		
6	Portions adéquates et uniformes		
7	Présentation adéquate des repas		
8	Options végétariennes ou restrictions alimentaires respectées		
9	Personnel de service en bonne santé, formé et doté des équipements d'hygiène requis		
10	Matériel de service fourni conforme (ustensiles, gobelets, serviettes)		
11	Gestion appropriée des déchets générés par le service		
12	Satisfaction générale des participants		

Nom et signature du représentant du CNF	
Nom et signature du représentant du prestataire (le cas échéant)	
Date	