



Avis d'appel public à la concurrence

Exploitation d'un restaurant Maison du MASA

Cahier des charges

Contact et envoi des candidatures :

Adjudicateur :

Monsieur le Directeur Général du MASA

Contact :

Monsieur le responsable du Service administratif et financier
serge.nguetta@masa.ci

Plateau Rue Toussaint Louverture

Retour des offres par mail à l'adresse ci-dessus avec comme objet « Restaurant MASA »

REPONSE REQUISE AU PLUS TARD LE 06/01/2025



1. BREF RAPPEL DU CONTEXTE :

Le MASA (Marché des arts du spectacle africain d'Abidjan) est une organisation internationale dont la vocation est la structuration du secteur du spectacle vivant en Côte d'Ivoire et en Afrique. Il organise diverses activités dont une **biennale**.

Il développe une programmation pluridisciplinaire, valorisant les artistes ivoiriens et africains. Il est à la fois une institution et un lieu physique d'échanges et de rencontres et un acteur majeur du développement culturel en Côte d'Ivoire.

Pour en savoir plus : <http://www.masa.ci>

Le MASA dispose d'un site au Plateau qui abrite ses bureaux, d'une paillote et d'un jardin.

Le MASA accueille plusieurs types de public :

- Des publics de jour : artistes et opérateurs culturels et économiques, publics des conférences, formations et autres activités
- Des publics de nuit : publics des manifestations culturelles organisées par l'Institution

De plus, une quinzaine de personnel du MASA constitue une clientèle potentielle. Ce nombre peut atteindre la centaine dans le cadre de la biennale.

2. OBJECTIF DE LA MISSION

Le MASA dans le cadre de ce marché sollicite les capacités d'un gérant, professionnel de la restauration afin d'occuper son restaurant : un établissement où l'on sert des boissons et des repas. L'offre se doit d'être adaptée financièrement à un public aussi bien jeune que classe moyenne ou cadres (de 1500 CFA à 10 000 CFA maximum pour la partie restauration).

Périodes et horaires d'exploitation

Cet espace devra être ouvert du lundi au samedi inclus, de 8h à 20h, hors événements particuliers.

Les soirs d'évènement, le restaurant devra être en capacité de rester ouvert en continu depuis le matin jusqu'à 30 minutes après la fin de l'évènement, soit 23h au plus tard (hors cas particuliers des événements organisés par des partenaires qui prévoient l'organisation d'un cocktail).

2.1 L'espace

Le MASA mettra à disposition du prestataire plusieurs espaces au sein de ses locaux

Cet espace se compose comme suit :



2.1.1 *Un espace de 40m² environ dit paillotte*

Cet espace se compose de 2 locaux, dont l'un ferme à clé (un bar, avec évier, non équipés de matériel de cuisine (pas de gazinière, ni autre). Le second local sert à l'accueil et à la restauration de la clientèle.

Le prestataire aura accès à l'eau courante et à l'électricité au sein de cet espace.

L'aménagement / équipement de la cuisine est à la charge du prestataire ainsi que la vaisselle et verrerie.

Cet espace n'ayant pas de système d'aération / extraction des fumées, le prestataire ne pourra pas y cuisiner. Il pourra uniquement réchauffer ses aliments (via un four micro-ondes, crêpière, gaufrier, machine à café ou autres appareils électriques qu'il installera).

Le prestataire procèdera à l'achat et installation du matériel nécessaire pour la réfrigération (réfrigérateur, congélateur, etc.).

2.1.2 *Une cuisine de 15m² environ*

Cet espace est séparé de la paillotte et non équipé. Cela permet au prestataire de travailler dans de bonnes conditions et de bien dissocier ses activités en cuisine et celles du service de sa clientèle.

Le prestataire devra disposer de son propre laboratoire pour préparer et cuire restauration.

2.1.3 *Une cour jardin de 1000m² environ*

Dans cette cour, le prestataire devra installer tables, chaises, banquettes et parasols (ou autres protection solaire). L'achat du mobilier pourra être financé en partie par le MASA, en fonction de la proposition d'aménagement (mobilier et autres équipements) des espaces qui devra être faite par le prestataire (cf. 4- Proposition commerciale).

Il devra être force de proposition auprès du MASA pour rendre l'endroit agréable, vivant, aéré où le public du MASA aura plaisir à s'installer. Le lieu doit être accueillant, confortable et bien entretenu.

Cet espace peut parfois être occupé par les activités du MASA. Le mobilier pourra donc être amené à être déplacé/retiré, sur simple demande du MASA.

Une visite des lieux, uniquement sur rendez-vous, peut être fixée avec le Responsable du service administratif et financier.



2.2 La carte

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: 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 la proposition d'une offre traiteur lors de l'organisation de réceptions sur demande de la direction du MASA, l'offre de services à des tiers, etc.

En réponse à cet appel d'offres, le prestataire doit proposer au MASA, une proposition tarifée de menus (plats et boissons).

Il sera veillé à une offre variée de boissons non sucrées et sucrées et devra, a minima, proposer :

- Eau
- Sucrieries
- Bières
- Thé, infusions
- Café (espresso, café au lait, etc.).
- Jus de fruits frais de saison.

L'offre nourriture pourra, à titre d'exemples, proposer :

- Plat local ou étranger
- Salade composée
- Sandwich (clubs, paninis)
- Tartes salées maison, quiches et/ou pizza
- Crêpes et / ou gaufres
- Gâteaux maison
- Salade de fruits

Chaque jour la cafétéria proposera à minima 1 entrée, 1 plat et 1 dessert.

Cocktails et prestations spéciales :

Lors de manifestations organisées par le MASA, le prestataire, à la demande du MASA, sera amené à offrir un service traiteur pouvant être servi sous la pailote ou dans tous les autres espaces du siège.

Le MASA se réserve expressément la faculté de faire appel à un prestataire de service autre que le gérant du restaurant, notamment dans le cadre d'accueil de manifestations.

Il pourra toutefois le consulter en priorité et étudier l'offre proposée sous forme de devis.

Le prestataire proposera des prestations de qualité élevée, qu'il s'agisse du service et de sa rapidité, de l'accueil réservé aux visiteurs du MASA, ou des produits destinés à la vente.



2.3 Tarifs des prestations

Les tarifs devront être cohérents avec la carte proposée incluant une fourchette de prix raisonnable et assez large pour être accessible à toutes les catégories de la population et adaptée aux publics du MASA. L'évolution des tarifs sera négociée annuellement entre le prestataire et la direction du MASA.

Afin de répondre aux contraintes financières des jeunes et artistes qui fréquentent l'établissement, l'eau et les sucreries devront absolument être proposés à un prix accessible à tous publics ;

Une réduction sur les tarifs affichés devra être proposée aux agents du MASA ;

L'affichage des prix pratiqués est obligatoire et se fera, aux emplacements définis d'entente avec le MASA.

2.4 Redevance

En contrepartie de l'occupation et de l'exploitation des espaces, le bénéficiaire versera au MASA une redevance calculée comme suit :

- 300 000 FCFA chaque mois correspondant au loyer mensuel, à verser la comptabilité du MASA
- 150 000 FCFA par trimestre correspondant aux charges (eau, électricité et sécurité générale du site)
- Une part variable du chiffre d'affaires, fixée 1% par an.

La redevance sera payée par trimestre et d'avance.

En cas de fermeture administrative ou suspension temporaire des activités du MASA, 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%).

2.5 Les principales attentes du MASA se résument ainsi :

Le restaurant du MASA, 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 du restaurant nuisent à l'image du MASA, ce qui est contradictoire avec le fait que cet outil est au service d'une stratégie globale pour attirer massivement les publics ivoiriens (travailleurs du Plateau, jeunes, étudiants, enseignants, artistes, professionnels...).

L'espace devra être aménagé dans un esprit simple, raffiné, sobre et élégant. L'identité culturelle et artistique du lieu doit inspirer cet aménagement.

La carte devra être **diversifiée et renouvelée** régulièrement.

L'offre boissons et nourriture doit s'adapter aux attentes de la clientèle ivoirienne et expatriée.

L'engagement de résultat portera sur la qualité du travail fourni et la satisfaction des usagers du restaurant.



3. PROFIL DE L'EXPLOITANT SOUHAITE

A) Définition de la procédure

Le mode de passation du marché est du type appel d'offres restreint soumis à un examen préalable des candidatures dans le cadre d'une procédure avec négociation.

B) Nature de l'attributaire

Pour la réalisation de la mission décrite ci-dessus, les qualifications et expériences requises sont les suivantes :

- Être basé en Côte d'Ivoire ;
- Être un prestataire unique ou des prestataires groupés solidaires
- Être un professionnel qui dispose d'une expérience professionnelle **de 3 ans** au moins dans le secteur de la restauration ;

Chaque candidat ne pourra remettre, pour la présente consultation, qu'une seule offre en agissant en qualité de candidat individuel, soit de membre d'un ou plusieurs groupements.

4- COMPOSITION DU DOSSIER DE CANDIDATURE

- Pour être recevables, les dossiers de candidatures doivent contenir les pièces suivantes :
 - o Attestations et certificats prouvant que le candidat est en règle au regard de ses obligations fiscales et sociales
 - o Justifier l'aptitude à exercer l'activité professionnelle nécessaire à l'exécution du marché
 - o Justifier la capacité technique, économique et financière nécessaire à l'exécution du marché
 - o Fournir un devis descriptif et estimatif détaillé permettant d'apprécier les propositions de prix.

5- LIVRABLES REQUIS

L'exploitant retenu à l'issue de la présentation devra à la fin de la mission :

A) Le projet composé de :

- 1- une présentation de la structure du prestataire
- 2- une brève note de compréhension du besoin du MASA
- 3- une proposition d'aménagement des locaux (mobilier et autres équipements) des espaces du MASA qui seront mis à disposition
- 4- une proposition de menus (avec tarifs) des différentes suggestions de boissons et nourriture, etc.

Date de démarrage de l'exploitation de la cafétéria : **au plus tard 30/01/2025**



6 ELEMENTS CONTRACTUELS

A l'issue de cet appel d'offres, un seul candidat sera retenu par le MASA.

Une convention d'occupation précaire de l'espace sera alors signée entre le prestataire sélectionné et le MASA. Cette convention fixera les modalités pour lesquelles le MASA autorisera le bénéficiaire à disposer des espaces et d'y exploiter à ses risques exclusifs une activité commerciale.

Il y sera, entre autres, précisé :

Durée de la convention :

La convention d'occupation des lieux sera conclue pour une durée initiale de 1 an, 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.

Sous-traitance :

Le bénéficiaire n'est pas autorisé à sous-traiter l'exécution de ses activités au sein du MASA.

Principes généraux des conditions d'exploitation :

Le bénéficiaire exploite sous sa responsabilité, et à ses risques et périls, l'activité de restauration dans les espaces, objet de la convention d'occupation. Il est seul responsable des moyens humains, logistiques et matériels à fournir pour la bonne exécution des prestations.

Le bénéficiaire s'engage à assurer en permanence une qualité des prestations proposées à la clientèle conforme à l'image du MASA dans lequel le restaurant est intégré et à maintenir les espaces occupés dans un état de propreté maximale.

Il est seul responsable à l'égard des tiers des dommages causés par son personnel ou par les installations dont il a la garde.

Le bénéficiaire fait son affaire de l'obtention de toutes les autorisations administratives nécessaires à l'exploitation du restaurant.

L'exploitation des espaces occupés devra être assurée dans le respect des réglementations applicables à la sécurité publique, à l'hygiène alimentaire et sanitaire et en conformité en tous points avec le règlement intérieur du MASA.

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.

En sa qualité d'employeur, il assure la gestion administrative, comptable et sociale de ses salariés.

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 MASA un collaborateur responsable pouvant agir en tant que seul représentant du gérant.



Le gérant fournit à la direction du MASA 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 MASA.

Le MASA sera particulièrement attentif à la capacité de ce personnel à s'adapter aux clients et visiteurs, à sa bonne tenue ainsi qu'à la qualité et à la rapidité de l'accueil fourni.
Le MASA s'interdit d'intervenir directement auprès du personnel du Titulaire du marché qui reste maître de son organisation, de l'ensemble de son personnel et de sa discipline.

Le prestataire est responsable des erreurs, omissions ou négligences qui seraient commises par son personnel dans l'exécution des prestations. Il effectuera sur demande du Client les prestations correctives pour remédier aux conséquences de ces négligences.

En cas de manquements répétés, la direction du MASA peut exiger du gérant de ne plus maintenir au service du restaurant des employés fautifs

Le personnel du Titulaire du marché en charge des prestations restera, en toutes circonstances, sous le contrôle administratif et sous l'autorité hiérarchique et disciplinaire du Titulaire du marché quels que soient la durée et le lieu de réalisation des prestations. Le personnel du Titulaire du marché ne pourra en aucun cas être assimilable juridiquement à un salarié du MASA ou à un personnel intérimaire mis à sa disposition.

Le MASA se réserve aussi le droit de :

- Contrôler les aptitudes professionnelles du personnel désigné pour exécuter les prestations.
- Lorsqu'il a signalé un manquement professionnel du personnel, en charge d'exécuter lesdites Prestations, de demander au candidat retenu les mesures qu'il aura mises en œuvre pour pallier ces manquements ;
- D'exiger auprès du titulaire du marché de procéder à l'éviction immédiate de tout agent qui ne respecterait pas les consignes d'accès, d'hygiène et de sécurité en vigueur sur les sites et/ou dont le comportement risquerait de compromettre la bonne exécution des prestations.

Matériel – verrerie vaisselle – linge – tenues

Le bénéficiaire s'engage à équiper les espaces occupés du matériel d'exploitation et de cuisine, de la verrerie et vaisselle, du linge, ainsi que des tenues du personnel et d'une façon plus générale de l'ensemble des moyens nécessaires à l'exploitation de l'activité de restauration.

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

Entretien et nettoyage

Dans tous les espaces occupés, le bénéficiaire est tenu de pourvoir à la bonne tenue des lieux.



L'évacuation de tous les déchets liés à l'exploitation du restaurant (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.

Maintenance et réparations

Le bénéficiaire assurera la maintenance technique de tous les équipements des espaces occupés, de manière à ce qu'ils puissent assurer en permanence l'usage auquel ils sont destinés. Seule, la maintenance des équipements de détection incendie sera assurée par le MASA.

D'une façon générale, le bénéficiaire est chargé de prendre en charge toutes les dépenses d'entretien courant et les réparations dites locatives ainsi que tous travaux nécessaires pour maintenir les locaux occupés en bon état d'entretien et d'usage.

Le MASA se réserve le droit de contrôler l'état des installations et de les faire visiter à tout moment par ses représentants, aux fins de prescrire au titulaire les travaux de remise en état qu'il jugerait nécessaire.

Ouverture et fermeture des espaces occupés

Le bénéficiaire est tenu d'accepter toute modification d'horaire ou toute décision exceptionnelle de fermeture pour quelque cause que ce soit sans pouvoir prétendre à une quelconque indemnisation.

Impôts et taxes

Le bénéficiaire acquittera les contributions, taxes et patente et tous autres impôts pouvant exister ou être établis en raison de l'utilisation de l'emplacement loué.

Contrôle du MASA

Pendant la durée d'exploitation des espaces occupés, le MASA se réserve la possibilité d'exercer notamment un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle de la qualité des prestations proposées par le bénéficiaire, ainsi qu'un contrôle du respect des prescriptions de sécurité.

Pour des raisons de sécurité, la liste des employés, accompagnée de leurs pièces d'identité, devra être transmise au MASA et être mise régulièrement à jour.

7 CONFIDENTIALITE

Chaque Partie s'engage à tenir strictement confidentielles toutes les informations concernant l'autre partie et ses activités auxquelles elle pourrait avoir accès dans le cadre de la négociation, de la conclusion, de l'exécution ou de la résiliation du présent marché.

Le Titulaire du marché reconnaît que les informations et données concernant le MASA auxquelles il a accès dans le cadre du présent marché ou qu'il communique au MASA sont et demeurent la propriété exclusive du MASA.

Les personnes affectées par le prestataire s'engagent à un respect strict de la confidentialité des données auxquelles elles auront accès dans le cadre de leurs tâches.

Les Parties se portent garantes de la bonne exécution de l'obligation de confidentialité par leurs représentants, leurs salariés, leurs sous-traitants et plus généralement leurs préposés, quels qu'ils soient. Tout manquement constaté à cette règle de confidentialité constitue un motif légitime de rupture du contrat.



8 METHODE DE SELECTION DES CONSULTANTS

- L'ouverture des offres n'est pas publique, les candidats n'y sont pas admis. Seuls les plis reçus au plus tard à la date et l'heure limite mentionnée au point 9 pourront être ouverts.
- Les offres inappropriées, irrégulières ou inacceptables seront d'office éliminées par le pouvoir adjudicataire.
- A l'issue de la procédure, une notification sera faite aux soumissionnaires.

9 PERIODE DE RECEVABILITE DES SOUMISSIONS ET DELAIS D'INTERVENTION

Les soumissions devront être déposées au plus tard le **6 janvier 2025 – 17h** à l'accueil du MASA, à l'attention du Responsable administratif et financier ou par mail à l'adresse suivante : administration@masa.ci.

Abidjan, le 26/11/2024

Le Directeur du MASA

Abdramane KAMATE

