



Action contre la Faim Mission RCA

CAHIER DES CHARGES PRODUITS ALIMENTAIRES

ACCORD CADRE DE NOURRITURE
KITS ALIMENTAIRES POUR DISTRIBUTION
DC-BGI-03316

Sommaire

- 1 généralités
- 2 Procédures et offres
- 3 caractéristiques produits
- 4 emballage
- 5 approvisionnement et responsabilités
- 6 date de livraison et assurance
- 7 qualité & inspection
- 8 documentation
- 9 expérience
- 10 inspection livraison
- 11 non-conformité
- 12 critères de sélection

1. GENERALITES

Le présent descriptif technique est établi pour définir la nature et la qualité des produits ainsi que les normes à respecter dans le cadre de l'appel à soumission concernant le contrat cadre pour le marché Nourriture – Kits alimentaires pour distributions de l'ONG Action Contre la Faim en République Centrafricaine.

En cas de contradiction entre les instructions aux soumissionnaires et les spécifications techniques, les informations contenues dans les spécifications techniques définies dans le présent document prévaudront.

Pour ses projets d'assistance alimentaire, ACF commande des aliments destinés à la consommation humaine. Par conséquent, tout au long du processus, ACF veillera à ce que ces vivres soient de bonne qualité, de la commande jusqu'à la distribution auprès des bénéficiaires. Ces derniers pourront les conserver sans aucune crainte d'avarie ou de péremption.

Dans le cadre du présent appel d'offre international, tout soumissionnaire devra **obligatoirement** prendre connaissance de l'ensemble des informations fournies dans les spécifications techniques pour constituer son offre en toute connaissance de cause.

Action contre la Faim se réserve le droit de sélectionner plusieurs fournisseurs pour la fourniture et livraison des quantités de vivres mentionnées dans la demande de devis et le présent cahier des charges.

Le présent dossier comprend les détails des caractéristiques des produits commandés, leur colisage souhaité, les normes d'échantillonnage, les tests et analyses nécessaires

2. PROCEDURE DE SOUMISSION ET VALIDATION DES OFFRES

Un dossier comprenant, entre autre, le cahier des charges et les annexes, sera remis à chaque fournisseur. Les noms et coordonnées des fournisseurs, date et heure, seront notifiés sur une fiche de "remise des offres", ainsi qu'une liste répertoriant l'ensemble des documents composant le dossier, sera signé par le fournisseur, justifiant la bonne remise de l'ensemble du dossier.

Calendrier de la procédure

Lancement de l'Appel d'Offre International (AOI)	Jour 0	05/04/2024
Clôture de l'AOI	29 jours	03/05/2024
Dépouillement des offres et sélection des fournisseurs	7 jours	10/05/2024
Notification aux fournisseurs retenus et signature des contrats	3 jours	13/05/2024

Les offres seront remises, à ACF, en main propre, ou envoyée par mail, au plus tard le 03/05/2024 à 12H00, heure de Bangui, aux adresses ci-dessous :

Tomek BARBIER

Responsable Approvisionnement

Action Contre la Faim-Centrafrique

Quartier Sissongo, SICA 1, BP: 2086

Mail: logappro@cf-actioncontrelafaim.org

Téléphone : +236 72 68 75 35/ +236 70 55 17 18

Les offres devront être remises sous enveloppe scellée, identifiée au nom du fournisseur et sera intitulée :

AOI – DC-BGI-03316 / Nourriture – Kits alimentaires pour distributions

A ne pas ouvrir avant la session d'ouverture des offres

Les offres peuvent également être soumises par mail. Dans ce cas l'inscription ci-dessous devra constituer le titre du mail :

AOI – DC-BGI-03316 / Nourriture – Kits alimentaires pour distributions

Les offres seront envoyées à : **appeldoffre@cf-actioncontrelafaim.org** dans les mêmes délais, date et heure, notifiées plus haut, que pour les offres sous format papier.

Quel que soit le mode d'envoi de l'offre, pour que cette dernière soit prise en considération, une décharge devra obligatoirement être signée lors de la remise de l'offre pour attester que l'offre a été déposée à Action contre la Faim (un email de réponse sera envoyé pour les offres au format électronique). Toutes les offres arrivant après la limite définie plus haut ne seront pas recevables

Le soumissionnaire doit fournir dans sa proposition des informations suffisantes pour démontrer son respect des conditions requises établies dans chaque partie de la procédure. La proposition inclura, au minimum :

OFFRE TECHNIQUE :

1. Annexe A : Le « **Formulaire de participation** à l'Appel d'Offre International, dûment complété et signé.
2. Annexe B : Le « **Questionnaire fournisseur** » dûment complété. Ce questionnaire doit contenir toutes les informations demandées (copies des comptes approuvés, références clients, organigrammes, informations sur la société, etc.).
3. Annexe D : «La Déclaration de conformité et d'engagement à respecter les Bonnes Pratiques Commerciales » complétée et signée par la personne dûment autorisée.
4. Annexe E : L'attestation de **domiciliation bancaire** et de **solvabilité** remplie par la banque.
5. La preuve de l'enregistrement de la société en RCA et tous les dossiers attestant l'existence de votre entreprise (Attestation de non Faillite, NIF...).
6. Une copie des **états financiers audités** des deux dernières années (bilans et comptes de résultats).
7. Une copie de l'original de l'attestation des **impôts** (à jour des 6 derniers mois à partir de février 2021).
8. **Références clients** (et pièces justificatives) dans le domaine d'activité concerné par le contrat en spécifiant les noms, adresses et coordonnées téléphoniques. Action contre la Faim se réserve le droit de contacter ces références sans en avertir le soumissionnaire.

OFFRE FINANCIERE

1. Annexe C : La « **Matrice de prix** » ou offre de prix détaillée. Notez que seules les propositions tarifaires en **Francs CFA** seront acceptées.

Tout soumissionnaire qui ne fournira pas tous les documents mentionnés ci-dessus et dans les formats demandés pourra voir sa proposition exclue ou avoir son niveau de pondération faible sur le critère de notification. D'où l'intérêt de fournir l'ensemble des éléments demandés

Cet AOI, est constitué de huit (8) lots indivisibles. Vous trouverez le détail de ces lots dans le tableau ci-dessous.

N° de lot	Produit	Quantité	Unité	Commentaire
Lot N°1	Manioc en cossettes	1	Kg	Préciser le conditionnement proposé dans le formulaire
Lot N°2	Farine de maïs	1	Kg	Préciser le conditionnement proposé dans le formulaire Préciser le conditionnement dans le formulaire
Lot N°3	Riz	1	Kg	Préciser le conditionnement proposé dans le formulaire
Lot N°4	Arachide décortiquée	1	Kg	Préciser le conditionnement proposé dans le formulaire
Lot N°5	Haricot rouge	1	Kg	Préciser le conditionnement proposé dans le formulaire
Lot N°6	Huile de palme	1	Litre	Préciser le conditionnement proposé dans le formulaire
Lot N°7	Sel iodé	1	Kg	Préciser le conditionnement proposé dans le formulaire
Lot N°8	Sucre	1	Kg	Préciser le conditionnement proposé dans le formulaire

Ces lots sont indivisibles, chaque fournisseur pourra faire une proposition tarifaire pour un seul lot, ou pour l'ensemble des 8 lots.

3. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

ACF souhaite acheter des aliments produits localement et correspondant aux habitudes alimentaires des populations bénéficiaires. Ces aliments doivent préférablement avoir été produits en RCA et sur la période correspondant à la dernière récolte du moment. Aucune denrée récoltée sur la campagne agricole 2019 ne sera acceptée. Cependant, des exceptions sont possibles pour les aliments qui ne sont pas produits en RCA, notamment le sel iodé.

Le tableau ci-dessous présente les vivres et leur source de production à indiquer

Produits	Quantité totale	Unité	Origine
Manioc en cossettes	1	Kg	Local/national/importé
Farine de maïs	1	Kg	Local/national/importé
Riz	1	Kg	importé
Arachide décortiquée	1	Kg	Local/national/importé
Haricot rouge	1	Kg	Local/national/importé
Huile de palme	1	Litre	Local/national/importé
Sel iodé	1	Kg	Importé
Farine de maïs	1	Kg	Local/national/importé
Sucre	1	Kg	Local/national/importé

Action Contre la Faim se réserve le droit d'imposer l'origine des biens commandés lors de chaque commande. Par exemple, dans le cas où des pénuries de certains de ces biens se faisaient ressentir sur le territoire centrafricain, Action Contre la Faim pourrait imposer au fournisseur l'importation des biens commandés. Les tarifs pour les biens d'import et de production locale sont à préciser dans la grille tarifaire.

Les quantités totales pour les produits demandés seront définies en fonction des besoins des programmes d'Action Contre la Faim durant l'année suivant la mise en place du contrat cadre.

Il sera de l'entière responsabilité du fournisseur de veiller à l'application des règles de condition de stockage et de sécurité en vigueur dans le secteur alimentaire de la RCA.

Une fois la mise à disposition des produits dans ce stock, ACF fera un pré-contrôle qualité sur le site, réalisera les échantillonnages en vue des contrôles internes et en laboratoire, et mettra ensuite sous scellé l'ensemble des stocks mis à disposition jusqu'à la réception des PV du laboratoire.

L'objectif du pré-contrôle est de préparer la réalisation des analyses essentielles minimum, notamment le contrôle du taux d'humidité et du taux d'aflatoxines, afin de contrôler la qualité des produits ainsi que leur durée de conservation même après la distribution. En plus, des tests organoleptiques (couleur, odeur, goût, toucher, température, etc.) et quelques vérifications diverses (, aération, scellage, empilage, équipements divers) seront conduits.

ACF procédera en présence du fournisseur au prélèvement d'échantillons. Le test se fera dans un laboratoire du choix d'Action contre la Faim et/ou par Action contre la Faim par le biais d'une équipe formée pour chaque produit, ACF a fixé les normes techniques acceptables comme défini dans les paragraphes suivants.

MANIOC EN COSSETTES

Les cossettes commandées doivent être produites localement (RCA). En cas d'indisponibilité, l'importation est possible. En cas de risques de pénuries avérées dans le pays, ACF se réserve le droit d'imposer l'importation. Dans ce cas, un certificat d'origine sera demandé.

Paramètres de qualité minimum exigés (Ref: SPEC-NE1-17f_Farine manioc) attention, ces SPECS sont pour la farine et non les cossettes. Les paramètres liés à la granulométrie ne sont donc pas à prendre en compte. Les autres sont inchangés.

Sans ces informations il ne sera pas possible à ACF de prendre une décision. Une inspection visuelle sera nécessaire pour vérifier la conformité des produits.

Les cossettes commandées doivent être à base du manioc produit de préférence localement ayant été roui de manière appropriée. Elles doivent répondre à ces critères :

- *Propriétés organoleptiques : couleur : homogène, typique de la variété. Goût neutre, absence d'odeur ou de goût rances ou étranger, taille des cossettes homogène, pas de traces d'humidité*
- *Corps étrangers (fibres non végétales, cailloux, ...): 0.1% maximum*
- *Fibres végétales : 1,5% maximum*
- *Impuretés d'origine animales (y compris insectes morts) : 0.1% maximum*
- *Insectes vivants : absence*

Au besoin, à cela, pourront être ajoutés les paramètres ci-dessous :

- *OGM : Le produit doit être exempt d'OGM (variétés locales)*
- *Humidité : max 13.0%*
- *Acide cyanhydrique : 10 mg/kg maximum*

FARINE DE MAIS

La farine de maïs doit être produite localement (RCA). En cas d'indisponibilité, l'importation est possible. En cas de risques de pénuries avérées dans le pays, ACF se réserve le droit d'imposer l'importation. Dans ce cas, un certificat d'origine sera demandé.

Paramètres de qualité minimum exigés (Ref: ACF-QC_SPEC2_Farine de Maïs_1.0)

Sans ces informations il ne sera pas possible à ACF de prendre une décision. Une inspection visuelle sera nécessaire pour vérifier la conformité des produits.

La farine de maïs commandée doit répondre à ces critères :

- *Propriétés organoleptiques : couleur : homogène, typique de la variété (blanc ou jaune). Absence d'odeur ou de goût rances ou étranger ;*
- *Corps étrangers (fibres non végétales, cailloux, ...): 0.1% maximum*
- *Fibres végétales : 1,2% maximum*
- *Impuretés d'origine animales (y compris insectes morts) : 0.1% maximum*
- *Insectes vivants : absence*
- *Taux d'humidité : 13,0% max*

Au besoin, à cela, pourront être ajoutés les paramètres ci-dessous :

- *Total des aflatoxines (B1+B2+G1+G2) : 20 ppb maximum*
- *OGM : Le produit doit être exempt d'OGM (variétés locales)*
- *Granulation : 90% passent à travers un tamis de 1,4 mm*
- *Bactéries aérobies mésophiles : 100,000cfu/g maximum*
- *Levures et moisissures : 1,000 cfu/g maximum*

RIZ

Le riz commandé doit être importé.

Paramètres de qualité minimum exigés (Ref: ND_TS1_SPEC_riz_v1.0_fr)

Sans ces informations il ne sera pas possible à Action contre la Faim de prendre une décision. Une inspection visuelle sera nécessaire pour vérifier la conformité des produits. Action contre la Faim utilisera un humidimètre avant d'accepter les lots.

- *Propriétés organoleptiques : couleur : homogène. Goût neutre, absence d'odeur ou de goût rances ou étranger*
- *Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2) : 20 ppb (µg/kg) maximum*
- *Humidité : 14.0% maximum*
- *Grains échauffés¹ : 4.0% maximum*
- *Grains endommagés² : 4.0% maximum*
- *Grains immatures³ : 12.0% maximum*
- *Grains crayeux⁴ : 11.0% maximum*
- *Corps étrangers (fibres non végétales, cailloux, ...): 0.1% maximum*
- *Fibres végétales : 1,5% maximum*
- *Impuretés d'origine animales (y compris insectes morts) : 0.1% maximum*
- *Insectes vivants : absence*

Au besoin, à cela, pourront être ajoutés les paramètres ci-dessous :

- *OGM : Le produit doit être exempt d'OGM (variétés locales)*
- *Métaux lourds :*
 - *Cadmium : 0.4 ppm (mg/kg) maximum*
 - *Plomb : 0.2 ppm (mg/kg) maximum*
 - *Arsenic : 0.35 ppm (mg/kg) maximum*

ARACHIDE DECORTIQUEE (GRAINS)

L'arachide décortiquée doit être produite localement (RCA). En cas d'indisponibilité, l'importation est possible. En cas de risques de pénuries avérées dans le pays, ACF se réserve le droit d'imposer l'importation. Dans ce cas, un certificat d'origine sera demandé.

Paramètres de qualité minimum exigés (Ref: ND_TS1_SPEC_arachide_v1.0_fr)

¹ Les grains échauffés sont des grains entiers ou des brisures dont la coloration naturelle a été altérée par la chaleur. Cette catégorie comprend les grains entiers ou les brisures jaunies. Le riz étuvé dans un lot de riz non étuvé est également compris dans cette catégorie.

² Les grains endommagés sont des grains entiers ou des brisures qui présentent des signes évidents de détérioration due à l'humidité, aux ravageurs, aux maladies ou à d'autres causes, à l'exception des grains échauffés.

³ Les grains immatures sont des grains non arrivés à maturité et/ou des grains entiers ou des brisures mal conformés.

⁴ Les grains crayeux sont des grains entiers ou des brisures, à l'exception du riz gluant, dont les trois quarts au moins de la surface ont un aspect opaque et farineux.

Sans ces informations il ne sera pas possible à ACF de prendre une décision. Une inspection visuelle sera nécessaire pour vérifier la conformité des produits.

L'arachide décortiquée doit répondre à ces critères :

- *Propriétés organoleptiques : Couleur : homogène (même variété), absence d'odeur ou de goût rance ou étranger*
- *Graines moisies, rances ou pourries : 0,2% (graines présentent des filaments de moisissures visibles à l'œil nu, elles portent des signes visibles et évidents de décomposition)*
- *Souillures : 0,1% max (impuretés d'origine animale, y compris insectes morts)*
- *Teneur en eau (taux d'humidité) : 9,0%*
- *Autres matières étrangères organiques ou inorganiques : 0,5% (pierres, poussières, cailloux, tiges, etc...)*
- *Insectes ou vers, morts ou vivants : absence*
- *Défaut des grains :*
 - *Graines rabougries : 5,0% max*
 - *Graines endommagées par les insectes, coupées par les vers : 2,0% max*
 - *Graines ayant subi des dommages mécaniques : 2,0% max*
 - *Graines germées : 2,0% max*
 - *Graines présentant une altération de couleur : 3,0% max*
 - *Graines brisées ou fendues : 3,0% max*

Au besoin, à cela, pourront être ajoutés les paramètres ci-dessous :

- *Total des aflatoxines (B1+B2+G1+G2) : 15 ppb maximum*
- *OGM : Le produit doit être exempt d'OGM (variétés locales)*

HARICOTS ROUGES

Paramètres de qualité minimum exigés

Sans ces informations il ne sera pas possible à Action contre la Faim de prendre une décision. Une inspection visuelle sera nécessaire pour vérifier la conformité des produits. Action contre la Faim utilisera un humidimètre avant d'accepter les lots.

Le haricot commandé doit être sec, décortiqué, produit localement (RCA) ou importé. En cas de risque de pénurie avérée dans le pays, Action contre la Faim se réserve le droit de demander l'importation, même s'il est possible d'en trouver au niveau national. Dans ce cas, un certificat d'origine sera demandé.

Action Contre le Faim privilégie le haricot rouge pour ses distributions en République Centrafricaine, toutefois, en cas de pénurie ou d'indisponibilité sur le marché, d'autres types de haricot seront acceptés (niébé, blanc, mogette,...). Il doit être de couleur homogène. Sa durée de cuisson ne doit pas dépasser une heure trente minute de temps (après une nuit de trempage). Le haricot sec doit être sain et propre à la consommation humaine. Il doit être exempt d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants. Il doit être exempt de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

Le haricot commandé doit répondre aux critères ci-dessous :

- *Humidité : max 14.0%*
- *Insectes vivants : Absence*
- *Impuretés d'origine animales (y compris insectes morts) : 0.1% maximum*
- *Corps étrangers (fibres non végétales, cailloux, ...): 0.1% maximum*
- *Graines endommagées, fendues, cassées : 2.0 % maximum*

- *Graines endommagées par les insectes : 2.0 % maximum*
- *Graines de couleur différentes autres que la variété (autre que jaune) : max 2.0%*

Au besoin, à cela, pourront être ajoutés les paramètres ci-dessous :

- *OGM : Le produit doit être exempt d'OGM (variétés locales)*
- *Graines toxiques ou nocives en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé (ils doivent être impérativement absents du lot):*
 - *Crotalaire (Crotalaria spp.),*
 - *Nielle des blés (Agrostemma githago L.),*
 - *Ricin (Ricinus communis L.),*
 - *Stramoine (Datura spp.),*
 - *Et autres graines généralement reconnues dangereuses pour la santé.*
- *Mycotoxines Le haricot sec doit être conforme aux limites maximales de mycotoxines fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit*
- *Tout autre concevant chimique utilisé doit être obligatoirement signalé*

HUILE DE PALME

Paramètres de qualité minimum exigés (Ref : SPEC2-NE1-7f-Huilepalme)

Sans ces informations il ne sera pas possible à Action contre la Faim de prendre une décision. Une inspection visuelle sera nécessaire pour vérifier la conformité des produits.

L'huile de palme commandée doit être produite localement ou importée. En cas de risques de pénuries avérées dans le pays, ACF se réserve le droit d'imposer l'importation, même s'il est possible d'en trouver au niveau national. Dans ce cas, un certificat d'origine sera demandé.

- *Propriétés organoleptiques* : Couleur: Liquide de couleur rouge à jaune pâle/clair. Le produit doit présenter un aspect homogène. Texture : liquide à température ambiante. Goût neutre, absence d'odeur ou de goût rances ou étranger.
- *Dépôts/impuretés : absence*

Au besoin, à cela, pourront être ajoutés les paramètres ci-dessous :

- *OGM : Le produit doit être exempt d'OGM (variétés locales)*
- *Indice peroxyde : max 15meq d'oxygène actif/kg*
- *Plomb: 0,1mg/kg Max*
- *Arsenic: 0,1mg/kg Max*

SEL IODE

Sans ces informations il ne sera pas possible à Action contre la Faim de prendre une décision. Une inspection visuelle sera nécessaire pour vérifier la conformité des produits.

Le sel de qualité alimentaire est un produit cristallin se composant principalement de chlorure de sodium. Le sel de qualité alimentaire est iodé pour des motifs de santé publique, pour prévenir les troubles dus à une déficience en iode (IDD). Le sel iodé de qualité alimentaire doit être produit uniquement par des producteurs fiables disposant des connaissances et du matériel nécessaire à une production correcte du sel de qualité alimentaire, et plus particulièrement au dosage correct et au mélange homogène.

Les sacs qui ont déjà été utilisés pour emballer d'autres articles comme des engrais, du ciment, des substances chimiques, etc. ne doivent pas être réutilisés pour emballer le sel iodé. Le sel iodé ne doit pas être exposé à la pluie,

à une humidité excessive ou à la lumière du soleil directe, à tous les stades de son entreposage, de son transport ou de sa vente.

Paramètres de qualité minimum exigés (Ref : ND_TS1_SPEC_sel_v1.0_fr)

- *Propriétés organoleptiques : Couleur uniforme, grains de taille homogène, absence de mottes, absence d'odeurs étrangères*
- *Corps étrangers : Absence*

Au besoin, à cela, pourront être ajoutés les paramètres ci-dessous :

- *Humidité : 3% maximum*
- *NaCl : 97 % minimum*
- *Iode en KIO3 : 39 à 65 ppm (mg/kg)*
- *Teneur en matière insoluble dans l'eau : 0.2% de matière sèche maximum*
- *Teneur en matière insoluble dans l'acide : 0.2% de matière sèche maximum*
- *Taille des particules : Minimum 85% < 1.00mm et maximum 20% < 0.2 mm*
- *Plomb : 1.0 ppm (mg/kg) maximum*
- *Arsenic : 0.5 ppm (mg/kg) maximum*
- *Cadmium : 0.5 ppm (mg/kg) maximum*
- *Mercurure : 0.1 ppm (mg/kg) maximum*
- *Cuivre: 2 ppm (mg/kg) maximum*

SUCRE

Le sucre peut être produit localement (RCA) ou importé. En cas de risque de pénurie avérée, ACF se réserve le droit d'imposer l'importation. Dans ce cas, un certificat d'origine sera demandé.

Le sucre est composé de saccharose purifié et cristallisé.

Paramètres de qualité minimum exigés : (Ref : ND_TS1_SPEC_sucre_v1.1_fr)

Le sucre commandé doit répondre à ces critères :

- *Propriétés organoleptiques : Couleur blanche et homogène, en poudre fluide, sans agglomération. Absence de traces jaunes ou grises, de morceaux durs. Absence d'odeur ou goût rances ou étrangers.*
- *Corps étrangers (fibres non végétales, cailloux, ...): absence*

Au besoin, à cela, pourront être ajoutés les paramètres ci-dessous :

- *Additifs : Additifs autorisés en accord avec le standard codex alimentarisu NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CODEX STAN 192-1995 pour la catégorie 11*
- *Perte à la dessiccation : 0,1%*
- *Cendres conductimétriques (% m/m) : ≤0,04 % pour le Sucre Blanc - ≤0,1 % pour le sucre de Plantation*
- *Teneur en sucre inverti (% m/m) : ≤0,04 % for pour le Sucre Blanc - ≤0,1 % pour le sucre de Plantation*
- *Couleur (unités ICUMSA) : ≤60 pour le sucre blanc - ≤ 150 % for PMWS*
- *OGM : Le produit doit être exempt d'OGM*
- *Résidus de pesticides : Le sucre doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit*
- *Métaux lourds : Le sucre doit être exempt de métaux lourds en quantité susceptibles de présenter des risques pour la santé humaine.*
- *Levures et moisissures : < 200 cfu/g*
- *Salmonelle dans 25g : absence dans 25 g*
- *E. coli : absence*

4. EMBALLAGE

Le fournisseur est responsable de la gestion des emballages primaires conformément aux standards demandés par ACF dans le présent cahier des charges

ACF peut demander la livraison des biens directement dans son stock, conditionnés dans leur emballage d'origine (à préciser dans la grille tarifaire).

Selon les besoins d'Action Contre la Faim, des prestations de reconditionnement complémentaires pourront également être demandés au fournisseur. Les différents conditionnements demandés par type de biens sont repris dans le tableau ci-dessous :

Produit	Conditionnements demandés				
Manioc en cossettes	37.5 KG	22.5 KG	20 KG		
Farine de maïs	37.5 KG	22.5 KG	20 KG		
Riz	37.5 KG	22.5 KG	20 KG		
Arachide décortiquée	20 KG	15 KG	10 KG	5 Kg	
Haricot rouge	22.5 KG	20 KG	10 KG	6 Kg	4 Kg
Huile de palme	5.5 L	5 L	2.5 L	1.5 L	
Sel iodé	2 KG	1,5 Kg	1 KG	0.75 KG	0.5 KG
Sucre	5 KG	2 KG	1 KG		

En fonction des distributions, il est possible que les sacs de reconditionnement doivent être personnalisés avec de la visibilité bailleurs de fonds. Le flocage des sacs avec un logo fourni au moment de la distribution pourra être demandé au fournisseur, moyennant supplément.

Le manioc, le riz et le haricot, les arachides et la farine de maïs devront être conditionnés dans des sacs en polypropylène propres, robustes et solidement cousus ou scellés. L'huile devra être conditionnée dans des bidons plastiques ou bouteilles, hermétiquement fermés. Le sel et le sucre seront conditionnés dans des sachets en polyéthylène rigide.

Les sacs, les sachets, les bidons doivent résister aux conditions de manutention lors du chargement et déchargement. Les produits doivent être emballés dans des sacs, sachets ou bidons préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit. Ils doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

Le colisage devrait être fait de manière à faciliter le transport des vivres sur et en dehors des sites. Une attention doit être apportée au volume et au poids des produits qui seront repris par des ménages vulnérables dont les femmes.

Les kilos devront être visiblement noté sur les sacs pour faciliter la vérification et la distribution.

5. APPROVISIONNEMENT ET RESPONSABILITES

Les biens alimentaires seront mis à disposition à l'endroit spécifié par le fournisseur dans les annexes au présent cahier des charges. Sont à la charge du fournisseur :

- **L'acheminement des marchandises jusqu'à la destination désignée est à la charge du fournisseur**
- **L'entreposage des marchandises à destination finale est à la charge du fournisseur**
- **Le chargement des camions contractés par ACF pour la distribution, est à la charge du fournisseur**

Toutefois, des prestations supplémentaires de transport pourront être demandées en fonction vers Bangui, Bouar, Alindao et Bossangoa, d'après les besoins opérationnels d'Action Contre la Faim. Les tarifs pour ces prestations sont à proposer dans les annexes au présent cahier des charges.

Incoterm-DDP

Les candidats doivent décrire leur chaîne d'approvisionnement à travers un questionnaire pour les informations suivantes :

- Origine, et lieu de chargement de la marchandise
- Quantité maximale qui peut être fournie
- Mode de transport des marchandises et si le candidat possède son propre parc de véhicules, avec le détail de ces véhicules le cas échéant (type, carrosserie ouverte/fermée, tonnage, etc...) les documents et /ou photos seront pris en compte
- Stock de transit ; indiquez si les marchandises transportées passeront par un stock de transit, sa location et la capacité en M2 de ce stock
- Est-ce que le candidat a ou prévoit d'avoir un stock tampon avant la destination finale, si oui sa location et la capacité en M2
- Indiquer le nombre de ruptures de charge potentielles entre l'origine des marchandises et la destination finale
- Indiquer le temps de transport entre les différents points de chargement et de déchargement
- Indiquer le temps de transport total entre le point de chargement d'origine et le point de livraison final
- Est-ce que le candidat prendra des mesures afin de limiter l'impact de la saison des pluies sur le transport, et lesquelles
- Est-ce que le candidat a déjà des stocks de denrées concernées par ce projet, si oui leur location et quantité disponibles

Les prix devront donc s'entendre « rendu ACF » : « conditionnement », « départ usine », « pré-stockage avant livraison finale » « acheminement jusqu'au dépôt du fournisseur » « Frais de manutention du déchargement des vivres au dépôt du fournisseur » et « chargement des camions ACF » inclus. Les prix de différents produits devront être définis séparément et clairement identifiables sur l'offre financière

Le fournisseur sélectionné sera responsable des coûts et risques pour :

- La fourniture et le conditionnement conforme des produits
- L'acheminement, le regroupement et le stockage temporaire de l'intégralité des denrées dans ses entrepôts, en attendant le contrôle qualité (Test d'aflatoxine pour le riz, tests d'humidité pour le riz et les haricots), selon les modalités décrites plus haut.

6. DATE DE LIVRAISON ET ASSURANCE

À chaque fois qu'Action contre la Faim émettra un bon de commande régis par ce contrat cadre, la quantité totale de la commande sera mise à disposition dans les quinze (15) jours ouvrables pour les commandes de produits d'origine centrafricaine et dans les trente (30) jours pour les produits d'importation.

Il est donc de la responsabilité du fournisseur sélectionné de gérer son stock pour s'assurer de la disponibilité et de la qualité des vivres., ainsi que du respect du délai de livraison spécifié ci-dessus.

Action contre la Faim ne pourra être tenue responsable d'aucune perte ou dommage touchant les produits fournis durant la période d'exécution et avant l'acceptation des dits produits, soit après la signature du bon de livraison. Il revient par conséquent au fournisseur sélectionné d'assurer les produits si nécessaires.

7. QUALITE ET INSPECTION DU PRODUIT

INSPECTION PRELIMINAIRE

C'est la vérification systématique d'un entrepôt (et de son enceinte) pour s'assurer de la propreté, de la sécurité, de l'entretien de la structure, des pratiques de stockage et du maintien adéquat des conditions d'empilage et d'emballage des produits.

La sélection des fournisseurs sera également basée sur leur capacité de stockage et la qualité de leur stock qui devra à minima respecter les critères suivants, constatés lors de visites pré qualification

- **Offrir un espace sans contact avec le sol** : sacs sur palettes – à défaut sur bâches
- **Sans contact avec les murs** : espace d'au moins 20 cm entre les piles de sacs et les murs
- **Pas de contact avec le plafond**
- **Entrepôt sec** : pas de trous dans le toit
- **Entrepôt aéré**
- **Sols propres** : pas de présence d'insectes ni de traces de rongeurs (déjections)
- **Pièges pour les rongeurs**
- **Sécurisé** : les vols seront à la charge du fournisseur

ACF réalisera aussi des inspections régulières après contractualisation afin de prévenir des problèmes.

Les produits devront être stockés dans l'entrepôt du fournisseur sélectionné **dans un espace distinct des autres stocks** afin de faciliter l'inspection préliminaire par ACF. Une fois les produits prêts pour l'inspection préliminaire, le fournisseur sélectionné en informera ACF.

Un représentant d'ACF se présentera alors dans les locaux du fournisseur retenu pour:

- Contrôler si le poids de chaque sac est conforme au poids demandé. Une marge de +/- 1% et acceptée pour les farines, arachides et les haricots (Soit de +/- 0,100Kg pour la farine de manioc, le riz et le haricot et de +/-0,01Kg pour le sel et le sucre)
- Contrôler si l'emballage est conforme aux spécifications
- Vérifier les conditions de stockage globales (mentionnée ci-dessus)
- Vérifier que les quantités prévues pour ACF sont bien identifiées et stockées à part dans l'entrepôt du fournisseur
- Prélever des échantillons pour analyser la qualité (Test d'aflatoxine pour le riz, humidité, contrôle organoleptiques, etc.) et la composition du produit à livrer.

ECHANTILLONNAGE

ACF et le fournisseur ou son représentant identifieront les sacs à échantillonner selon la méthode ACF basée sur **GAFTA No. 124/ 2**. Suivant le nombre de sacs total dans le stock, l'échantillonnage se fera comme suit :

Nombre de sacs du lot	Nombre d'échantillons
1 – 100	20 Sacs
101-1000	50 sacs
Plus de 1000	0,5% sac avec un minimum de 50 Sacs échantillonnés.

Le même exercice sera répété pour chacune des futures livraisons.

Le protocole de prélèvement des échantillons s'opère selon la méthode suivante :

- Pour chaque sac, faire 3 prélèvements d'environ 100 g en haut, au milieu et en bas de chaque sac avec une sonde propre et sèche. Déposer l'échantillon dans un seau propre et sec ;
- Une fois tous les échantillons récupérés, regrouper les gaines/farine sur une surface propre, de préférence recouverte par un film plastique transparent ; mélangez jusqu'à ce qu'on obtienne un produit homogène
- Scinder le tas en quatre parties de poids égal ;
- Prendre les quart opposés pour former deux échantillons de minimum 1Kg (chacun)
- Ranger chaque partie dans une enveloppe à sceller avec du scotch, une enveloppe pour le fournisseur, une enveloppe pour ACF ;
- Étiqueter l'échantillon et procéder à l'analyse qualité.
- Traiter chaque échantillon de manière à minimiser la production d'aflatoxine (sous- produits toxiques provenant de la croissance des moisissures) après le prélèvement.
- Placer les échantillons dans des sacs en papier ou en tissu, frais si possible, et les amener, dès que possible, dans des salles de séchage.
- Éviter l'usage de sacs en plastique ou le stockage d'échantillons dans un espace clos où l'humidité et la température ambiantes peuvent augmenter.

Le fournisseur devra remplacer la quantité de produit prélevée pour l'échantillonnage ainsi que les emballages ouverts pendant la visite et mettra ensuite sous scellé l'ensemble des stocks mis à disposition jusqu'à la réception des PVs du laboratoire. Les sacs seront mis sous scellés à la fin de l'échantillonnage.

SUSPENSION

Jusqu'à ce que le laboratoire ou la société d'inspection choisie (e) émette le certificat de conformité ou de non-conformité, le chargement ou la livraison seront suspendus. Si la durée de cette suspension dépasse 10 jours calendaires, la date de livraison ou le planning de livraison seront reportés du nombre de jours de retard, sans pénalité pour le fournisseur retenu.

RESULTATS DE L'INSPECTION PRELIMINAIRE

La tolérance quant à la composition ou la qualité des produits commandés ainsi qu'à l'emballage ou le marquage relève de la seule responsabilité d'ACF.

- Si les résultats de l'inspection préliminaire sont conformes aux conditions requises définies dans le contrat, ACF en informera le fournisseur qui pourra débiter le conditionnement des produits selon les emballage fournit par ACF.
- ACF se réserve le droit après inspection de demander au fournisseur de procéder à la fumigation des vivres en cas de constatations d'organismes nuisibles introduits dans les vivres. La fumigation étant un processus dangereux, le fournisseur doit faire appel à des professionnels qualifiés.
- Une non-conformité entraînera le refus de ces produits. Le fournisseur aura alors 15 jours pour remplacer les produits non-conformes.

8. DOCUMENTATION

Pour chaque livraison, le fournisseur sélectionné fournira à ACF :

- Un Bon de Livraison et / ou une Liste de Colisage
- Une facture commerciale

Les Bons de Livraison porteront systématiquement la Référence du Contrat cadre et le numéro de Bon de commande, la désignation complète et les quantités de la livraison.

9. EXPERIENCE DU FOURNISSEUR

Dans le cas où le fournisseur prétend d'une expérience avérée de collaboration avec une ONG locale ou internationale, celui-ci devra présenter les documents certifiant cette expérience avec une attestation de bonne exécution par exemple. Une photocopie du contrat ou des bons de livraison pourront aussi attester de cette expérience.

10. INSPECTION ET ACCEPTATION DE LA LIVRAISON

Si les analyses d'échantillons sont satisfaisantes, alors ACF procédera à une nouvelle inspection au moment du chargement des camions. L'inspection de livraison finale aura lieu dans l'entrepôt du fournisseur. L'objectif de cette inspection de livraison sera d'évaluer la conformité par rapport aux termes du contrat :

- Des documents remis par le fournisseur
- De la quantité mise à disposition
- De la qualité des produits mis à disposition
- S'assurer que les produits livrés sont bien les mêmes que les produits testés précédemment (entreposés dans un stock scellé).

Les représentants d'ACF noteront toute remarque ou non-conformité des produits sur le Bon de Livraison du fournisseur. Ces remarques serviront de base à d'éventuelles déductions de paiement.

Action contre la Faim se réserve le droit de placer un agent dans les camions transportant les vivres. Les camions transportant les vivres préalablement testées pourront être scellés par Action contre la Faim, durant la durée de l'acheminement des vivres jusqu'à destination finale.

Si l'inspection de livraison conclut que la livraison respecte les conditions requises du contrat, ACF acceptera les produits.

11. NON-CONFORMITE DE LA LIVRAISON

QUALITE ET ETAT

Dans le cas où la qualité ou l'état des produits ne seraient pas conformes aux conditions requises par ACF au moment de l'inspection préliminaire ou de l'inspection à la livraison, ACF se réserve le droit de demander le remplacement des vivres par le fournisseur aux frais de celui-ci/celle-ci.

Ce remplacement sera effectué aussi rapidement que possible (délais de remplacement souhaité = 15 jours calendaires maximum) après la découverte de la non-conformité. Les produits remplacés seront eux aussi soumis aux règles établies dans ce contrat.

Le fournisseur devra supprimer immédiatement des produits non acceptés tout marquage mentionnant ACF ou le nom d'un bailleur institutionnel.

RETARDS

Dans le cas d'un retard de livraison (total ou partiel), sauf s'il s'agit d'un cas de force majeure, définie dans les clauses du contrat, ACF se réserve le droit, sans préavis :

- Soit d'appliquer des pénalités de retard de quatre pourcents (4%) de la valeur nominale (hors taxes) du **montant total de la commande** par jours de retard. Tout jour entamé sera considéré comme une semaine entière. Ces pénalités ne pourront pas excéder 28%.
- Soit d'annuler la totalité de la commande ou d'annuler les quantités de produits qu'il reste à livrer.

NON-LIVRAISON

Si la livraison n'a toujours pas eu lieu dans les sept (7) jours après la date de livraison établie, la commande sera considérée comme nulle et non avenue.

En cas de non-livraison de produits destinés à remplacer des produits livrés non conformes ou en cas de quantités manquantes, le contrat sera considéré comme nul au prorata des quantités toujours non livrées / manquantes.

12 CRITERE DE SELECTION

Action contre la Faim sélectionnera l'offre, ou les offres, correspondant au mieux à ses besoins. Economiquement la plus avantageuse, appréciée en fonction des critères et la notation énoncés ci-dessous, après évaluation administrative, technique, financière et visite de fournisseur.

Une présélection, pour une demande de complément d'information, ou de clarification d'information, peut être faite, celle-ci n'implique pas automatiquement que le résultat final puisse correspondre aux fournisseurs présélectionnés.

Suite à la sélection finale du ou des fournisseurs, un contrat cadre sera signé afin d'encadrer la prestation et fixer les obligations de chaque partie.

Ci-dessous le tableau, énumérant la notation des critères, concernant les parties administratives, financières, conformité de l'offre et techniques :

thème évalué	Critère	Notation	Notation en %
Administratif	Le fournisseur fait partie d'un groupe international	5	11,32%
	Le fournisseur nous a joint les preuves de son enregistrement en RCA	10	
	Le fournisseur nous a joint une copie des statuts de sa société	5	
	Le fournisseur emploie des personnes sous régime d'un contrat de travail	5	
	Le fournisseur est à jour dans ses paiements de cotisations sociales	5	
Total notation partie administrative		30	11,32%

Financière	L'offre du fournisseur est conforme au cahier des charges	10	18,87%
	Chiffre d'affaire sur les deux dernières années	5	
	Attestation de non-faillite	10	
	Le fournisseur est à jour dans le paiement des impôts	10	
	Les conditions de paiement correspondent aux demandes ACF	5	
	Les modes de paiement correspondent aux demandes ACF	5	
	La validité de l'offre est conforme à la demande ACF	5	
Total notation partie financière		50	18,87%
Offre	L'offre du fournisseur répond à tous les besoins du cahier des charges	10	35,85%
	Le fournisseur a détaillé l'origine de ses produits et elle est conforme aux attentes ACF	5	
	Les produits sont consommables 3 mois après livraison	10	

	Le fournisseur est capable de prendre en charge tous les coûts et les services nécessaires pour le conditionnement et le stockage des biens.	20	
	Le fournisseur peut respecter les modalités de conditionnement des produits.	10	
	Les produits demandés sont disponibles dans le stock du fournisseur et les délais de livraison sont acceptables.	10	
	Le fournisseur est capable de s'engager à laisser à disposition d'Action contre la Faim 05 % supplémentaire pour chaque produits proposé.	10	
Références	Le fournisseur a déjà travaillé avec une mission d'Action contre la faim	10	
	Le fournisseur a une expérience dans le travail avec les ONG	10	
Total notation de l'offre		95	35,85%
Questions techniques que seront posé au moment de la visite fournisseur			
Prise et test échantillon	Mise à disposition des échantillon selon critères du cahier de charges, pour effectuer les test d'humidité.	10	33,96%
	Mise à disposition d'un espace, pour effectuer les test d'humidité.	5	
	Le taux d'humidité ne dépasse pas les limites imposé dans le cahier de charges.	10	

	L'aspect et l'odeur du produit correspondent à ceux d'un produit de qualité.	10	
Entrepôt fournisseur	L'entrepôt du fournisseur correspond au critères mentionné dans les CdCs	10	
	Surface disponible	5	
	Etat général (sanitaire, structurel, etc.)	10	
	Accès	10	
Stock disponible	Stock déjà disponible	10	
	Etat des produits en stock disponible	10	
Total notation de la partie technique		90	33,96%
Total général		265	100,00%