

# COMPAGNIE TUNISIENNE DE FORAGE

19 RUE DE L'ARTISANAT CHARGUIA II - 2035 L'AEROPORT-ARIANA TUNISIA

FAX N°(216-70) 836 568/ 837 041 PHONE N°(216-70) 837 322

OBJET : PP 23/469

HEBERGEMENT & RESTAURATION PERSONNEL RIG01

La Compagnie Tunisienne de Forage se propose de lancer une consultation suivant la procédure ci-dessous et ce pour l'hébergement et la restauration de notre personnel dans un hôtel (minimum 3 étoiles) à Sfax dans la ville de Sfax : distant au maximum de 20 km du site Rhemoura sis à Route Gabes, ou à Mahares : distant au maximum de 35 km du site Rhemoura, comme suit pour :

Une équipe de 40 personnes environ durant les activités du Rig 01 pour une période estimative de 2 mois, et ceci conformément aux conditions d'hébergement ci-joint en ANNEXE 01.

La date de commencement de la prestation est prévue pour 15 Aout 2023 (Date exacte vous sera communiquée ultérieurement)

A cet effet veuillez nous préciser ce qui suit :

- Les tarifs suivants par personne et par jour en HTVA :

- Pension complète en chambre double
- 1/2 pension en chambre double
- Logement petit déjeuner en chambre double
- Pension complète en chambre single
- 1/2 pension en chambre single
- Logement petit déjeuner en chambre single
- Petit déjeuner
- Petit déjeuner emporté
- Repas (déjeuner ou dîner)
- Repas emporté
- Eau minérale (1.5L)
- Sandwich
- Boisson gazeuse
- Blanchissage des tenues de travail

-Remarque : le transport du petit déjeuner, des repas chauds (déjeuner /dîner) sera assuré par les moyens de la CTF.

## PROCEDURE DE SOUMISSION :

Les offres doivent parvenir à la CTF :

-A l'adresse e-mail suivante [closed.bids@ctf.com.tn](mailto:closed.bids@ctf.com.tn)

Votre mail doit :

\*Porter :

La référence de la consultation (PP 23-469)

\*Contenir :

- Le texte de la consultation & l'Annexe 01, 02, dûment signée et portant obligatoirement le cachet du soumissionnaire.

- offre financière détaillé en HTVA

Les offres doivent parvenir dans les meilleurs délais mais pas plus tard que le

.....

Toute offre parvenue après les délais sera rejetée (la date et l'heure du mail reçu faisant foi).

**Méthodologie d'évaluation :**

Les offres financières après la correction des erreurs éventuelles de calcul, seront classées du moins disant au plus disant et sera retenue l'offre moins disante selon le tarif proposé pour l'arrangement « Pension complète, chambre double».

**Conditions particulières :**

***Hébergement du personnel CTF par type de chambre :***

\*Chambre single (PC, 1/2P ou en LPD) : Chef chantier, Chef Mécanique, Chef Électrique.

\*Chambre Double (PC, 1/2P ou en LPD) : Le reste du personnel

***Restauration :***

\*Par repas / personne : une bouteille d'eau (1,5 L) ou une boisson gazeuse selon le choix du bénéficiaire

\*pour les menus à servir se référé aux annexe 2 ci joint.

***Remarque :***

\*Le blanchissage des tenues de travail : 3 fois par semaines pour chaque combinaison de travail.

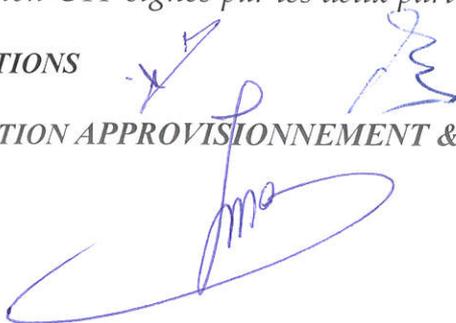
\*Les extras (téléphone et/ou consommation supplémentaire) sont à la charge du bénéficiaire.

\* Le mode de paiement est sur présentation de votre facture accompagnée des attachements de réception CTF signés par les deux parties au Bureau d'ordre de la CTF.

**SALUTATIONS**

**C.T.F.**

**P/DIRECTION APPROVISIONNEMENT & MARKETING**



# ANNEXE 01

## Les conditions d'hébergement du personnel Rig 01

### 1- Régime du travail des équipes CTF :

Equipe N°	Equipe	Timing	Nombre standard des personnes par équipe
01	De Surface	De 7h00 à 19h00	12
02	De surface	De 19h00 à 07h 00	02
03	De poste	De 12h00 à 00h00	13
04	De poste	De 00h00 à 12h00	13

### 2- Service restauration :

L'horaire du service de restauration est étroitement lié au temps nécessaire au déplacement du personnel du Rig 01 entre l'hôtel et le site de travail.

**Exemple :** Si le temps passé à faire déplacer le personnel du Rig 01 de l'hôtel vers le site de travail est **30 min** donc le service de restauration sera comme suit :

Horaires du service de restauration durant les jours ordinaires			
Equipe N°	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
01	De 05h00 à 06h00	Prêt à emporter à 11h15	De 19h00 à 21h00
02	Prêt à emporter à 05h00	De 12h30 à 13h30	Prêt à emporter à 20h30
03	De 08h00 à 09h00	De 10h30 à 11h15	De 00h30 à 01h30
04	Prêt à emporter à 05h00	De 12h30 à 14h00	De 22h30 à 23h30

Vous trouverez ci-joint un exemple de menu qui est utilisé par la CTF durant les jours ordinaires à titre indicatif.

### **NB:**

- 1- Pour des raisons d'hygiène et de santé, il faut se servir des boîtes d'isolation thermique pour transporter au chantier les repas prêts à servir avec les couverts nécessaires.
- 2- Le lait chaud et le café doivent être emportés dans des thermos en quantités suffisantes

### 3- Casse-croûte pour le personnel du chantier :

Equipe N°	Prêt à importer	Les ingrédients
01	1 <sup>er</sup> casse-croûte @09h00 2 <sup>ème</sup> casse-croûte @ 16h00	Casse croûte 1 : omelette, kaftaji, oja, thon, escalope, poulet, fromage ... + une boisson gazeuse 33 cl Casse croûte 2 : fruits, biscuits,

		chocolat, Chamia ...
02	1 <sup>er</sup> casse-croute @ 22h 2 <sup>ème</sup> casse-croute @ 03 h	Casse croute 1 : omelette, kaftaji, oja, thon, escalope, poulet, fromage ... + une boisson gazeuse 33 cl Casse croute 2 : fruits,biscuits, chocolat, Chamia ...
03	1 <sup>er</sup> casse-croute @ 16h 2 <sup>ème</sup> casse-croute @ 22h	Casse croute 1 : omelette, kaftaji, oja, thon, escalope, poulet, fromage ... + une boisson gazeuse 33 cl Casse croute 2 : fruits,biscuits, chocolat, Chamia ...
04	1 <sup>er</sup> casse-croute @ 03h 2 <sup>ème</sup> casse-croute @ 09h	Casse croute 1 : omelette, kaftaji, oja, thon, escalope, poulet, fromage ... + une boisson gazeuse 33 cl Casse croute 2 : fruits,biscuits, chocolat, Chamia ...

#### **4- Nettoyage des combinaisons :**

Après chaque service,les tenues de travail de chaque équipe (combinaisons) nécessitent d'être lavés. Ils doivent être disponibles le jour d'après.

#### **5- Hébergement à l'hôtel :**

Equipe N° 1 : 04 chambres single et les autres chambres double

Equipe N° 2 : 02 chambres single

Equipe N° 3 : 03 chambres single et les autres chambres double

Equipe N° 4 : 03 chambres single et les autres chambres double

#### **6- Nettoyage des chambres :**

Le nettoyage quotidien des chambres doit être programmé selon le régime de travail.

# ANNEXE 2

## Menu petit déjeuner

- Huile d'olive
- Fromage
- Confiture
- Produits pâtisseries : cake, croissant, milles feuilles ...
- Yaourt (variétés)
- Jus
- Beurre
- Miel
- Chamia
- Pain chaud
- Œufs
- Lait chaude et froide
- Café

ANNEXE 2

## Menu Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Salade Mechouia	Salade Tunisienne	Salade Houria	Salade de Riz	Salade laitue	Salade Mechouia	Salade Tunisienne
	Omlette Fromage	Kefta viande	Maasem farcie / Pizza	Tajine	Doigts de Fatma / Pizza	Lasagne	Tajine Poulet
	Couscous au poisson	Poulet Roti + Spaguetti	Escalope Grillé + Riz djerbien	Poisson grillé+tastira+fritures	Riz Tunisen + escalope panné	Couscous agneau	Penne Tunisienne + veau
	Yaourt Fruit	Yaourt Fruit	Yaourt Fruit	Yaourt Fruit	Yaourt Fruit	Yaourt Fruit	Yaourt Fruit

Pour les fruits : pomme ou agrumes

Pour le yaourt : yaourt avec fruit ou danette

NB : Pour les repas servis à l'hôtel prévoir le remplacement en cas de besoin.

Pour les pâtes et le riz veuillez veiller à ce qu'elles soient bien garnies.

6/7

ANNEXE 2

## Menu Diner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1ere ENTREE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE
2 ème ENTREE	PLAT TUNISIEN	Pizza feuilletée	canelloni/lazagne	CREP/SOUFLET	Ojja fruits de mer	TASTIRRA	Riz djerbien
Suite	POULET GRILLE avec garniture	EMINCE DE VEAU	POISSON AU FOUR avec garniture	COUCHA AGNEAU	Grillade mixte	STEAK DE BŒUF avec garniture	ESCALOPE
Dessert	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

FF