

COMPAGNIE TUNISIENNE DE FORAGE

19 RUE DE L'ARTISANAT CHARGUA II - 2035 L'AEROPORT-ARIANA TUNISIA
FAX N°(216-70) 836 568/ 837 041 PHONE N°(216-70) 837 322

OBJET : PP 24/ 395

HEBERGEMENT DU PERSONNEL RIG01 AU CAMP RESIDENTIEL

La Compagnie Tunisienne de Forage se propose de lancer une consultation suivant la procédure ci-dessous et ce pour l'hébergement du personnel Rig 01 au camp résidentiel près du puits Hammouda-10 avec ENI au champ oued zar, à partir du 10/12/2024 (Date exacte vous sera communiquée ultérieurement)

Une équipe pouvant atteindre 60 personnes environ durant les activités du Rig 01 pour une période estimative de 45 jours , et ceci conformément aux conditions d'hébergement ci-joint en ANNEXE I.

PROCEDURE DE SOUMISSION :

Les offres doivent parvenir à la CTF :

-A l'adresse e-mail suivante closed.bids@ctf.com.tn

Votre mail doit :

*Porter :

La référence de la consultation (PP 24-395)

*Contenir :

- Le texte de la consultation, l'Annexe I & l'Annexe 2 dûment signées 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 **02/12/2024 à 17H.**

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 :

Restauration & Hébergement du personnel CTF

Voir Annexe I

Remarque :

*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 I

1- Hébergement

Les conditions de l'hébergement sont les suivantes :

- Nombre des personnes à héberger entre 30 et 60 personnes environ
- 12 chambres en single au minimum et le reste en chambres double
- Durée estimée : 45 jours environ

- **chambre single:**

✓ Chambre à coucher doit être équipée par :

- Un lit grand model avec matelas à ressort orthopédique propre et neuf
- Deux couvertures en laine de premier choix
- Table de nuit avec vielleuse
- Un placard
- Un Porte manteau
- Climatiseur
- Chauffage électrique (bain d'huile)
- Table & chaise
- TV & satellite
- Réfrigérateur mini bar
- Rideaux pour les fenêtres
- Source d'énergie électrique 220 VAC
- Détecteur de fumée
- Extincteur à poudre 5 kg
- Le bloc autonome
- L'éclairage entre 210 et 540 lux

✓ Salle de bain pour chaque compartiment doit être équipée par :

- Cabine de douche
- Toilette
- Ballon d'eau chaud
- Lave-main & miroir avec éclairage
- Extracteur
- Source d'énergie électrique 220 VAC
- Les tapis antidérapants
- L'éclairage entre 210 et 540 lux

- **Chambre Double:**

✓ Chambre à coucher doit être équipée par :

- Deux lits moyen model avec matelas à ressort orthopédique propre et neuf
- Deux couvertures en laine de premier choix pour chaque lit
- 02 Tables de nuit avec vielleuse
- 02 placards
- 02 Portes manteaux
- Climatiseur
- Chauffage électrique (bain d'huile)
- Table & 02 chaises

- *TV & satellite*
- *Réfrigérateur mini bar*
- *Rideaux pour les fenêtres*
- *Source d'énergie électrique 220 VAC*
- *Détecteur de fumée*
- *Extincteur à poudre 5 kg*
- *Le bloc autonome*
- *L'éclairage entre 210 et 540 lux*

✓ *Salle de bain pour chaque compartiment doit être équipée par :*

- *Cabine de douche*
- *Toilette*
- *Ballon d'eau chaud*
- *Lave-main & miroir avec éclairage*
- *Extracteur*
- *Source d'énergie électrique 220 VAC*
- *Les tapis antidérapants*
- *L'éclairage entre 210 et 540 lux*

- ***Horaire de travail :***

1- *La période de mobilisation et démobilitation de l'appareil de workover : De 07h00 à 19h00 pour tout le personnel*

2- *La période des activités de workover :*

- *De 07h00 à 19h00 : équipe de surface N°1 qui comprend au minimum 10 personnes*
- *De 19h00 à 07h00 : équipe de surface N° 2 qui comprend au minimum 04 personnes*
- *De 00h00 à 12h00 : Equipe de poste N°1 qui comprend au minimum 15 personnes*
- *De 12h00 à 24h00 : Equipe de poste N°2 qui comprend au minimum 15 personnes*

2- ***Restauration***

a. ***Horaire Service de restauration :***

	équipe de surface N°1	équipe de surface N° 2	Equipe de poste N°1	Equipe de poste N°2
Petit déjeuner	05h30 à 09h00	08h00 à 09h00	Repas emporté au site de travail à 05h30	05h30 à 09h00
Déjeuner	12h00 à 13h00	13h00 à 14h00	13h00 à 14h00	10h30 à 11h30
Diner	19h30 à 21h00	Repas emporté au site de travail à 19h30	22h30 à 23h30	00h45 à 01h30

b. ***Composition des menus***

Sur la base de 5000 calories/personne/jour, les menus seront composés de la manière suivante :

****) Petit déjeuner***

Café, chocolat, lait, beurre, fromage, confiture, œufs/omelettes, jus de fruit, gâteaux, yaourts, charcuterie, chamia, huile d'olive, ...

***) Casse-croûte :**

Equipe N°	Prêt à importer	Les ingrédients
01	1 ^{er} casse-croûte @ 09h00 2 ^{ème} casse-croûte @ 16h00	Casse croûte 1 : omelette, kaftaji, ojja, thon, escalope, poulet, fromage ... + une boisson gazeuse 33 cl Casse croûte 2 : fruits, biscuits, chocolat, Chamia ...
02	1 ^{er} casse-croûte @ 22h 2 ^{ème} casse-croûte @ 03 h	Casse croûte 1 : omelette, kaftaji, ojja, thon, escalope, poulet, fromage ... + une boisson gazeuse 33 cl Casse croûte 2 : fruits, biscuits, chocolat, Chamia ...
03	1 ^{er} casse-croûte @ 16h 2 ^{ème} casse-croûte @ 22h	Casse croûte 1 : omelette, kaftaji, ojja, thon, escalope, poulet, fromage ... + une boisson gazeuse 33 cl Casse croûte 2 : fruits, biscuits, chocolat, Chamia ...
04	1 ^{er} casse-croûte @ 03h 2 ^{ème} casse-croûte @ 09h	Casse croûte 1 : omelette, kaftaji, ojja, thon, escalope, poulet, fromage ... + une boisson gazeuse 33 cl Casse croûte 2 : fruits, biscuits, chocolat, Chamia ...

***) Déjeuner et dîner**

Hors d'œuvre

Soupes, potages ou salades

Entrée

Pâtes, riz, pizza, brik au thon, omelette etc. (Les préparations des pâtes et du riz doivent contenir des petits morceaux de viande)

Plat du jour

Viande, poisson, volaille, fruits de mer avec garnitures variées

Dessert

Fruits de 1^{er} choix

Boisson avec chaque repas par personne

Café ou thé, eau minérale, boisson gazeuse (24 cl)

c. Grammage des portions

<i>Viandes rouges fraîches</i>	0.200 kg
<i>Volailles</i>	0.250 kg
<i>Poissons frais</i>	0.250 kg

Il demeure entendu que le grammage d'une portion de viande ovine ou bovine s'entend désossée et crue.

d. Variété des repas

Sur la base de deux semaines les repas doivent être constitués comme suit :

- 6 à 8 repas avec viande d'agneau
- 6 à 8 repas avec viande de veau
- 6 à 8 repas avec du poulet
- 6 à 8 repas avec du poisson et/ou fruits de mer
- 4 à 6 repas avec dinde
- 1 à 2 repas avec du lapin

Vous trouverez ci-joint un exemple de menu qui a été appliqué par la CTF à titre indicatif. Le chef chantier CTF et le représentant du prestataire doivent préparer pour l'ensemble du personnel un menu type de la semaine. Les menus doivent être variés et consistants tel que détaillé ci-dessus.

A la demande, des remplacements équivalents à l'entrée et au plat du jour peuvent être servis en lieu et place. Ces remplacements seront servis dans la limite de 25% des plats servis par action. L'infirmier CTF veillera en permanence sur la composition des plats (qualité et quantité des produits avant préparation ainsi que sur le contenu et la présentation des plats à servir).

NB :

- *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.*
- *Le lait chaud et le café doivent être emportés dans des thermos en quantités suffisantes*

3- Nettoyage des combinaisons et vêtements :

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

D'autre part, le lavage des vêtements civils doit être assuré à la demande.

4- Nettoyage des chambres :

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

Le prestataire doit échanger le linge sale :

- *Deux fois par semaine pour les draps et taies d'oreillers*
- *Quatre fois par semaine pour les serviettes de toilette*
- *Toutes les fois qu'une chambre sera mise à la disposition d'un nouvel occupant*
- *Tout produit de nettoyage (chimique) doit être menu par son SDS qui sera affiché au niveau de l'aire de stockage*

5- Conditions générales

- *La Capacité de stockage des produits alimentaire doit couvrir une période d'au moins 10 jours*
- *La capacité de stockage du diesel doit couvrir une période d'au moins 10 jours*
- *Le camp résidentiel doit être équipé par deux groupes électrogènes (1 fonctionnel et 01 secours)*
- *Les documents suivants doivent être fourni par le prestataire avant d'entamer l'hébergement*

- *Rapport d'inspection électrique par 3rd party agréé B3 valide 6 3 mois*
- *Les rapports d'inspections des extincteurs valide 6 3 mois*
- *Les rapports d'inspection et calibration des instruments de mesure valide 06 3 mois*
- *Les Rapport des analyses de l'eau (source, citerne de transport et citerne de stockage au camp si le cas se présente)*
- *Les fiches d'aptitudes du personnel du prestataire*
- *Les Cv du personnel du prestataire et les certificats de qualification*
- *Les évidences de la maitrise de la chaine du transport des produits alimentaires*

Une visite sera rendue au site du travail à rendre par des représentants CTF pour s'assurer des conditions exigées.



ANNEXE II

MENU HEBDOMADAIRE CTF 01

LUNCH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
1 ^{ere} ENTREE	SALADE VARIEE	SALADE MIXTE au thon	SALADE RIZ	SALADE MECHOUIA au thon	SALADE NICOISE	SALADE MIXTE	SALADE TUNISIENNE
2 ^{eme} ENTREE	RIZ TUNISIEN	PATE	SAUCE D'HARICOT	RIZ DJERBIEN	PATE	PETIT POIS	BRIK
SUITES	AGNEAU GRILLE	POISSON GRILLE	ESCALOPE PANNE	CAILLE	GRILLADE MIXTE	POULET AU FOUR	COUSCOUS AGN/POISSON
DESSERT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

DINER

1 ^{ere} ENTREE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE	SOUPE/POTAGE
2 ^{eme} ENTREE	PLAT TUNISIEN	feuilletée	caneloni/lazagne	CREP/SOUFLET	PIZZA	TASTIRRA	OJJA CHEVRETTE /MERGEZ
SUITES	POULET GRILLE	EMINCE DE VEAU	POISSON AU FOUR	COUCHA AGNEAU	SPAGUETTI FRUIT DE MER	STEAK DE BŒUF	ESCALOPE
DESSERT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

SECRETARE CTF

CHEF CHANTIER CTF

HOTEL LARIMAR

LE CHEF CUISINIER EST APPELE A :
 DONNER L'ATTENTION A LA METHODE DE CUISSON
 DONNER L'ATTENTION A LA VARIETE DES GARNITURES POUR LES PLATS DE RESISTANCE
 VEILLER A LA PRESENTATION DES PLATS