

# 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

FROM : **C.T.F**

TO:

FAX REF :

ATT : SCE COMMERCIAL

DATE : 18.06.2024

FAX N ° : mail

CONTACT: DAM

COPY :

Page (01) of (3) including this page

OBJET: CONSULTATION N° PP 24-CAT

SERVICE CATERING & NETTOYAGE

La Compagnie Tunisienne de Forage se propose de lancer une consultation suivant la procédure ci-dessous et ce pour la Fourniture des repas pour une équipe de 17 personnes environ (petit déjeuner, déjeuner et dîner) pour une période estimative de 2 mois au site Chaal situé à 1 km environ de Bir Ali Ben Khalifa, et ceci conformément aux conditions d'hébergement ci-joint en ANNEXE I.

La date de commencement de la prestation est prévue pour **24 Juin 2024** (Date exacte vous sera communiquée ultérieurement)

A cet effet veuillez nous préciser ce qui suit :

- Les tarifs suivants en HTVA :

- Fourniture des repas pour 17 personnes environ (petit déjeuner, déjeuner et dîner).
- Fourniture de l'eau minérale en bouteilles de 1.5 l en quantités suffisantes
- Nettoyage quotidien des chambres et des bureaux dont Le nombre total est de 8 chambres et 2 bureaux. Changement des draps, des housses, des taies d'oreillers et des serviettes à chaque nouvelle arrivée et une fois par semaine au minimum
- Service à table des 3 repas journaliers au restaurant
- Fourniture d'un nombre suffisant de serviettes, housses, draps housses, oreillers et taies d'oreillers pour 16 personnes et 16 de réserve.
- Lavage des draps, des housses, des taies d'oreillers, des serviettes, des tenues de travail et des vêtements civiles

NB:

- 1- Les produits de nettoyage, désinfection et de linge sont à la charge du prestataire.
- 2- Le site ne dispose pas de cuisine pour préparation des repas
- 3- Une buanderie équipée et un restaurant sont disponibles sur site
- 4- Le transport du personnel du prestataire, des repas et des fournitures doit être assuré par le prestataire à ses frais
- 5- 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.
- 6- Le lait chaud et le café doivent être emportés dans des thermos en quantités suffisantes

7- Les repas doivent être riches et en quantité suffisante. Chaque personne a le droit à une boisson gazeuse (boite de 24cl) par repas. Un exemple de menu hebdomadaire est en pièce jointe à titre indicatif.

**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 24-CAT)

\*Contenir :

- Le texte de la consultation & l'Annexe I, 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 **20/06/2024**  
**à 15h**

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.

**Conditions particulières :**

- Les offres reçues dans les délais doivent rester valables au moins 90 jours et ce à compter de la date limite de réception des offres.

- Le mode de paiement est sur présentation de facture, par virement bancaire, date réception de votre facture à notre Bureau d'ordre.

**SALUTATIONS**

**C.T.F.**

**P/DIRECTION APPROVISIONNEMENT & MARKETING**

# ANNEXE I

## Menu hebdomadaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	Samedi	Dimanche
--	-------	-------	----------	------	----------	--------	----------

### PETIT DEJEUNER

Huile d'olive ; Fromage ; Confiture ; Produits pâtisseries : cake, croissant, milles feuilles ... ; Yaourt (variétés) ; Jus ; Beurre ; Miel ;  
Chamias ; Pain chaud ; Ceufs / omelette ; Lait chaud et froid ; Café

### DEJEUNER

<b>1<sup>ère</sup> entrée</b>	Salade Mechouia	Salade Tunisienne	Salade Houria	Salade mixte	Salade laitue	Salade Mechouia	Salade Tunisienne
<b>2<sup>ème</sup> entrée</b>	Pâte Tunisienne	Riz Djerbien	Sauce d'haricot	Pâte tunisienne	Riz tunisien	Mermez	Brik
<b>SUITE</b>	Grillade mixte + garniture	Poisson grillé + garniture	Côtelettes d'agneau grillés + garniture	Poulet grillé + garniture	Coucha agneau + garniture	Poisson grillé + garniture	Couscous agneau
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

### DINER

<b>1<sup>ère</sup> entrée</b>	SOUPE/TCHICH/ POTAGE	SOUPE/TCHICH/ POTAGE	SOUPE/TCHICH/ POTAGE	SOUPE/TCHICH/ POTAGE	SOUPE/TCHICH/ POTAGE	SOUPE/TCHICH/ POTAGE	SOUPE/TCHICH/ POTAGE
<b>2<sup>ème</sup> entrée</b>	TAJINE	Pizza	Ojja merguez	Tajine	Jellouzi	Ojja merguez	Pain farcie
<b>SUITE</b>	POULET BASQUAISE	Escalope grillée + garniture	Chawarma + garniture	Steak de veau grillé + garniture	Spaghetti aux fruits de mer	Poulet Rôti	Escalope pané + garniture
<b>DESSERT</b>	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison

NB : Pour les repas servis veiller à ce qu'ils soient bien garnis et de quantité suffisante