Lomé Container Terminal S.A.

NIF: 1000160866
RCCM/: Lomé 2008 B 2184
09BP9103 Lomé – TOGO
Tel: (+228) 22 53 70 00
(+228) 22 53 70 25

TERMES DE REFERENCE

Etude des locaux et équipements de cuisine de la cantine LCT, du processus de production culinaire, des pratiques du personnel de la cuisine et des conditions sanitaires

I- Contexte et justification

Lomé Container Terminal S.A (LCT) est une société spécialisée dans les opérations portuaires, notamment la manutention de marchandises, le chargement et le déchargement de navires, et le transbordement de marchandises. Elle gère depuis 2014 le principal terminal à container de Lomé et au cours de ces dernières années, a permis au Port Autonome de Lomé de se hisser à la cinquième place du classement des ports Africains par débit de conteneurs.

Pour atteindre ses objectifs, LCT s'investit activement dans le bien-être de son personnel et met en place une cantine afin de lui assurer quotidiennement, un repas de qualité. En moyenne, quatre mille (4 000) petits-déjeuners[1] et trente mille (30 000) repas déjeuner/diner[2] y sont servis chaque mois. Deux (2) menus sont proposés journalièrement, avec un mode de consommation réparti entre buffet sur place et plats à emporter. Le nombre d'usagers ayant un accès permanent à cette cantine est estimée à environ 1 700.

Pour satisfaire ce besoin tant sur le plan quantitatif que qualitatif, plusieurs parties prenantes sont mobilisées : un prestataire chargé de l'exploitation de la cantine et la production des repas, un autre dédié à la maintenance et à la réparation des équipements et outils de cuisine, ainsi que les départements internes de LCT, responsables de la coordination, la fourniture de moyens, du suivi, et de l'application des règles en vigueur ainsi que des engagements contractuels.

Dans le souci d'améliorer la prestation culinaire de sa cantine et l'interaction entre les différentes parties prenantes, LCT souhaite sélectionner un auditeur en vue, d'effectuer une étude à trois (3) niveaux :

- **Niveau 1** : évaluation des installations et équipements de cuisine de la cantine tenant compte des objectifs quantitatifs et qualitatifs et des normes d'hygiène et de sécurité des biens et des personnes.
- **Niveau 2** : audit de la prestation culinaire et du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Niveau 3 :** évaluation des compétences techniques et organisationnelles du personnel de cuisine de la cantine, du personnel chargé de la maintenance et réparation des équipements.

II- Objectifs

L'auditeur aura entre autres pour objectifs de :

- Evaluer l'organisation générale de la cuisine

[1] Le petit déjeuner pour l'effectif devant débuter à 6 heures et le déjeuner / dîner pour tout autre personnel
[2] Composé d'une entrée, plat de résistance et dessert

- Identifier les normes et standards locaux et internationaux requis à la gestion d'une cuisine d'entreprise.
- Identifier les points de contrôles au regard de la méthode HACCP et effectuer une analyse de gap.
- Vérifier l'adéquation des installations et équipements aux besoins en capacité et en espace, en tenant compte du nombre de repas servis, de la fréquence de service et du nombre d'employés.
- Evaluer la conformité des installations et équipements de cuisine de la cantine aux normes en vigueur et aux règles de sécurité et d'hygiène.
- Vérifier l'état d'hygiène des locaux, équipements et ustensiles de cuisine, et des procédures de nettoyage et d'entretien des locaux.
- Vérifier la qualité et évaluer les procédures de maintenance et réparation des équipements.
- Evaluer le respect des procédures de sécurité alimentaire existantes dans la cuisine et mettre en place celles manquantes.
- Evaluer les compétences techniques et organisationnelles du personnel de cuisine.
- Contrôler la qualité des matières premières, des préparations culinaires.
- Contrôler les conditions d'approvisionnement et de stockage.
- Identifier les écarts par rapport aux normes et proposer des actions correctives.

III- <u>Tâches et responsabilités</u>

A travers un plan d'audit adapté à la cuisine de la cantine de LCT, l'auditeur devra :

- Contrôler :
    - L'ensemble des installations et équipements de cuisine de la cantine LCT et leur conformité aux normes et règles en vigueur d'hygiène et de sécurité.
    - La chaîne d'approvisionnement, et le stockage des denrées alimentaires.
    - La température de stockage de produits.
    - La maitrise des techniques culinaires du personnel de cuisine.
    - La connaissance de normes d'hygiène et de sécurité alimentaire par le personnel de la cuisine.
    - La maitrise effective des tâches associées à chaque poste (chef cuisine, superviseur, cuisinier, plongeur, cette liste n'étant pas limitative…).
    - La température de cuisson.
    - La gestion des déchets alimentaires.
    - Les pratiques d'hygiène du personnel de cuisine,
    - Les normes de sécurité au travail applicable au domaine.
- Réaliser des entretiens avec les membres du personnel de la cuisine cantine, leurs responsables, l'équipe HSSE LCT, Infra, le prestataire lié à l'entretien du matériel de la cuisine.
- Rédiger des rapports d'audit clairs, détaillés et assortis de recommandations pour chaque partie.
- Suivre la mise en œuvre des actions correctives et préventives.
- Éventuellement, former le personnel de la cuisine et de LCT sur les bonnes pratiques mettre en place.
- Analyser la documentation et les procédures en place
- Identifier les dangers non maîtrisés : biologiques, chimiques, physiques, allergènes.

IV- Résultats attendus

L'auditeur devra produire compte tenu de sa mission :

- Un rapport d'audit détaillé.
- Un plan d'action correctif suivant un ordre de priorité.
- Les procédures efficaces de sécurité alimentaires.
- Un plan d'amélioration continue des pratiques et renforcement de la conformité aux normes sanitaires.
- Un plan d'amélioration des installations et de la prestation culinaire.

V- Profil de l'auditeur et durée de l'audit

Les travaux de l'étude seront sous la responsabilité d'un auditeur répondant au profil suivant :

- Formation supérieure (BAC + 5) en hygiène alimentaire, sécurité sanitaire ou audit qualité en production alimentaire ou équivalent.
- Expérience avérée dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie ou de l'agroalimentaire.
- Maîtrise des normes et référentiels de sécurité alimentaire.
- Esprit d'analyse, rigueur, objectivité et sens de la pédagogie.
- Capacité à coordonner une équipe multidisciplinaire répondant aux objectifs de la mission.
- Excellentes capacités rédactionnelles et relationnelles.

L'audit et la fourniture des livrables auront une durée maximale de deux (2) semaines.

VI- Livrables

Un rapport d'audit comprenant :

(i) Une note méthodologique détaillant la procédure d'audit.
(ii) Les constats.
(iii) Les écarts relevés.
(iv) Evaluation et hiérarchisation de la criticité des constats.
(v) Les recommandations, les plans d'améliorations, les procédures efficaces et les délais de mise en œuvre.

VII- Constitution des dossiers

Le dossier à constituer pour postuler à l'offre comprend :

- Une lettre de motivation.
- Une offre technique comportant un calendrier prévisionnel détaillant l'ensemble des tâches à réaliser et la fourni des livrables.
- Une proposition financière en monnaie nationale.
- Les curriculums vitae de l'auditeur et son équipe.
- Les noms et contacts de deux (2) personnes de référence.
- Les attestations de bonne fin de travaux similaires.
- Les formulaires de Due Diligence (en annexe), remplis par chacun des membres de l'équipe de la mission

VIII- Budget

LCT paiera l'auditeur sur la base de la proposition budgétaire reçue et selon les modalités suivantes :

- Vingt-cinq pour cent (25%) au démarrage de la mission.
- Vingt-cinq pour cent (25%) dès à la réception de tous les livrables.
- Cinquante pour cent (50%) après la validation de l'ensemble des documents et outils.

IX- Dépôt des offres

Les offres devront être envoyées électroniquement à l'adresse suivante : ***tender@lct-togo.com*** au plus tard le **12 août 2025**.

Adresse pour l'obtention de renseignements supplémentaires :
Nom : Monsieur Maxwell Adodo K. KPORNU
Téléphone : +228 22537000
Email: mkpornu@lct-togo.com

ANNEXE : Formulaire de due diligence (A remplir)

Dénomination sociale du Prestataire :	
Autres noms commerciaux employés par le Prestataire :	
Type d'entité (société, association, individu, etc.) :	
N° de RCCM[3] :	
Numéro d'identification fiscal NIF :	
Date de constitution :	
Adresse du siège :	
Adresse de l'établissement principal :	
Nature des services à fournir à LCT SA :	

3 Fournir une copie de votre extrait RCCM à jour.

Le cas échéant, disposez-vous des autorisations et des licences nécessaires pour fournir ces services à LCT SA[4]?	
Liste des personnes responsables de la fourniture de services à LCT SA et indication de leur qualité respective :	
Liste des actionnaires/associés du Prestataire, avec indication de leur nom/dénomination sociale et % détenu par chacun :	
Identification et nationalité des administrateurs/gérants :	
Spécifier si les actionnaires ou administrateurs/gérants ou autres membres de la structure du Prestataire ont un lien de parenté (par le sang ou par alliance ou autrement) avec un dirigeant, administrateur, sous-traitant ou employé de LCT SA Dans l'affirmative, bien vouloir de développer.	(O/N)
Spécifier si les actionnaires, associés, employés ou autres membres de la structure du Prestataire ont déjà été employés par LCT S.A. ou ont déjà fourni des services à LCT S.A. ou à une entité affiliée ? Dans l'affirmative, merci de développer.	(O/N)
Spécifier si les actionnaires, associés, employés ou autres membres de la structure du Prestataire ont un intérêt financier ou un accord avec tout dirigeant, administrateur ou employé de LCT S.A. Dans l'affirmative, bien vouloir développer.	(O/N)
Spécifier si les actionnaires ou administrateurs du Prestataire occupent actuellement ou ont précédemment occupé des postes au sein de la fonction publique, du gouvernement, d'agences publiques de régulation ou de supervision ou de sociétés d'Etat ou de toutes autres agences ou organisation étatiques ? Dans l'affirmative, bien vouloir développer.	(O/N)
Acceptez-vous de vous conformer aux dispositions anti-corruption en vigueur au Togo au cours de votre fourniture des services à LCT SA ?	(O/N)
Bien vouloir décrire les actions de conformité en vigueur au sein de votre entreprise et de nous fournir des copies de votre Code de Conduite et de vos politiques de conformité, si elles existent.	

Préparé par :
Qualité :

4 Fournir les copies de ces autorisations/licences/agréments.

Tél. / email :

_____

Signé par :