

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	1/14

1. CADRE GENERAL DU PROGRAMME

Le Ministère de l'Industrie de l'Energie et des PME Tunisien a lancé le Programme de Modernisation Industrielle « PMI », financé par un don de l'Union européenne de 50.000.000 €.

Le PMI s'inscrit dans le cadre de la politique de soutien au processus de modernisation de l'industrie pour préparer l'économie tunisienne à l'insertion dans la zone de libre échange (ZLE) prévue par l'accord d'association avec l'Union européenne. Son objectif spécifique vise à:

- Apporter de nouveaux outils de compétitivité et d'innovation par le soutien à la création et au développement d'entreprises innovantes, la mise à niveau des services liés à l'industrie, le soutien aux structures d'appui et aux structures de liaison existantes, et le renforcement des liens recherche/industrie,
- Mettre à la disposition de l'industrie tunisienne l'infrastructure, les standards, la réglementation, l'organisation et les procédures lui permettant d'atteindre un niveau de qualité compatible avec l'ouverture des frontières au sein de la ZLE euro- méditerranéenne,
- Mettre en place l'infrastructure, les standards, l'organisation et les procédures permettant la pleine participation de la Tunisie aux flux d'échanges internationaux en matière de propriété industrielle et organiser le réseau national du Registre du Commerce,
- Faciliter l'accès des PME à des sources variées de financement à des conditions adéquates et assurer la réussite d'un nouveau mécanisme de garantie des financements.

Le Responsable National du PMI (RNP), désigné par le Ministère de l'Industrie et de l'Energie, est chargé de la mise en œuvre du Programme. Il est assisté dans ses fonctions par une Unité de Gestion de Programme (UGPMI).

L'UGPMI identifie, élabore et prépare les actions d'assistance et de formation en faveur des PME et des organismes d'appui tunisiens. Elle est en outre responsable de l'organisation, de la gestion et du suivi des missions des experts court terme recrutés dans ce cadre.

2. CONTEXTE GENERAL DE L'ACTION

Le Ministère de l'Industrie de l'Energie et des PME a mis en place une unité de gestion du programme national de la qualité (UGPQ) qui a pour objet d'appuyer le lancement et l'exécution du Programme National de la Qualité (PNQ). Ce programme s'étend sur 3 ans et s'inscrit dans le cadre des efforts visant à doter le tissu industriel tunisien des méthodes modernes de management qualité.

Dans ce cadre le PMI et le PNQ lancent des actions d'assistance pour la promotion des systèmes de management au profit des entreprises industrielles.

Le PMI propose de mettre à la disposition des entreprises de la chaîne alimentaire une expertise internationale et locale afin de les accompagner dans la mise en place de démarches de management de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires selon le référentiel international suivant :

- L'ISO 22000 : 2005 : exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

La conception de cette norme a été basée sur les principes HACCP développés par le Codex Alimentarius (Principes généraux d'hygiène alimentaire : CAC/RCP, révision 4 (2003) et son annexe sur l'HACCP et les lignes directrices pour son application).

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	2/14

Cette action sera réalisée au profit des 4 entreprises suivantes :

- L'entreprise **BOULANGERIE PATISSERIE GARANEMSA** appartient à l'industrie des céréales et dérivés du secteur agro-alimentaire. L'usine est basée dans le gouvernorat de SOUSSE. L'entreprise opère dans la fabrication du pain, gâteau et viennoiserie.
Le chiffre d'affaires de l'année précédente était de l'ordre de 1 500 000 DT.
- L'entreprise **ELGAMRA** qui est une SARL appartient à l'industrie des céréales et dérivés de l'industrie agro-alimentaire. L'usine est basée à Radès, dans le gouvernorat de Ben Arous. Elle dispose d'un effectif total de 55 personnes. Depuis 1980, date de son entrée en production, l'entreprise opère dans la production de feuilles de brick.
- L'entreprise **SOKAPO** appartient à la branche d'activité de confiserie de l'industrie agro-alimentaire. L'usine est basée dans la ZI Oued Chaabani rte de l'aéroport km 5 Sfax, dans le gouvernorat de SFAX. Elle dispose d'un effectif total de 178 personnes. Depuis 1989, date de son entrée en production, l'entreprise opère dans la production de confiserie à base de pâte de sésame (« halwa chamia »).
- L'entreprise **ABIDA** appartient à la branche d'activité des conserves alimentaires de l'industrie agro-alimentaire. L'usine est basée sur la route du KEF KM 3 - 7170 - DAHMANI, dans le gouvernorat du KEF. Elle dispose d'un effectif total de 144 personnes. Depuis 1960, date de son entrée en production, l'entreprise opère dans la transformation et conservation de tomates, et dans la conservation et semi conservation d'autres légumes.

3. OBJECTIF DE LA MISSION

L'objectif global de la présente mission est de :

- Améliorer les performances des entreprises de la chaîne alimentaire à travers la mise en place de démarches de management de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires.
- Développer des compétences nationales pour la mise en place de démarches de management de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires au niveau différents maillons de la chaîne alimentaire.

4. OBJECTIFS SPECIFIQUES DE LA MISSION

L'objectif spécifique de la présente mission est de mettre en place au sein de 4 entreprises de la chaîne alimentaire des démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon le référentiel ISO 22000.

5. RESULTATS ATTENDUS DE LA MISSION

Les résultats attendus de la mission au niveau PNQ et des entreprises sont :

- La mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires et l'amélioration des indicateurs liés à l'hygiène et à la sécurité des produits fabriqués
- La mise en place et/ou l'amélioration des bonnes pratiques d'hygiène dans les entreprises
- La formation des cadres de l'entreprise à l'approche de management et d'amélioration continue de l'hygiène et de la sécurité des aliments
- La sensibilisation du personnel des entreprises de la chaîne alimentaire à l'hygiène et la sécurité des aliments ;

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	3/14

6. ACTIVITES

Les prestations faisant l'objet des présents termes de référence - devant être assurées par les experts mis à la disposition des entreprises - seront réalisées en quatre phases :

Phase 1 : Diagnostic

Phase 2 : Formation et initialisation du projet

Phase 3 : Assistance à la mise en oeuvre de la démarche de management de la Sécurité des aliments

Phase 4 : Audit à blanc et Actions correctives

6-1. Diagnostic

L'équipe d'experts réalisera un diagnostic du management de l'hygiène et de la sécurité des aliments au sein de l'entreprise. Cette équipe utilisera les référentiels suivants lors du diagnostic :

- La norme ISO 22 000 : 2005
- Les principes généraux d'hygiène alimentaire : CAC/RCP, révision 4 (2003) et son annexe sur l'HACCP et les lignes directrices pour son application

Cette phase doit aboutir à un rapport de diagnostic ainsi qu'un plan d'actions défini en concertation avec les responsables concernés de l'entreprise.

Le rapport de diagnostic doit être établi, sous la responsabilité du chef de file, selon le canevas suivant :

- I. Présentation générale de l'entreprise : Statut, capital, date de création, nom du premier responsable, effectif, taux d'encadrement, famille de produits fabriqués, **organisation et compétences en Sécurité des aliments et Hygiène**, projets de développement, **expertise externe**, ...
- II. Introduction générale :
Introduction, méthodologie, limites du travail
- III. Analyse
 - a. Produits et caractéristiques, Clients et consommateurs cibles, usage prévu, procédé(s) de fabrication, nature des principaux dangers inhérents à l'activité
 - b. Evaluation de la situation actuelle de l'entreprise en matière de management de l'hygiène et/ou de la sécurité des aliments ; cette évaluation, qui doit se faire selon les exigences du référentiel adopté, doit aussi permettre de dégager les principaux problèmes et dysfonctionnements en matière d'hygiène et de sécurité des produits fabriqués et leur impact sur les ventes et la satisfaction client.
 - c. Un audit hygiène, portant notamment sur :
 1. L'hygiène des locaux et de l'environnement
 2. L'hygiène du personnel
 3. L'assainissement et la lutte contre la vermine
 4. Le degré de maîtrise de l'hygiène et de la salubrité des matières premières

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	4/14

IV. Conclusion

- a. Principaux points à améliorer
- b. Principaux points forts
- c. Les moyens nécessaires (investissements immatériels et matériels) et les préalables à mettre en œuvre pour la réussite du projet

V. Plan d'action :

Le plan d'action détaillé pour la mise en place de la démarche de management de la sécurité des produits doit préciser les principales phases du projet, les actions à entreprendre, les délais, l'expert responsable, le nombre de jours d'expertise alloués à la phase, l'interlocuteur du projet ainsi que les outils et règles de communication prévues.

Un planning d'intervention global des consultants doit être présenté pour les 4 entreprises sur la période de la mission.

Important : Les experts doivent également préciser le ou les outils qu'ils vont utiliser pour assurer la coordination, notamment au niveau de :

- la planification des interventions et des tâches de chacun des deux experts
- la communication de l'état d'avancement des travaux dans l'entreprise

6-2. Formation et initialisation du projet

a- Sensibilisation et formation du personnel

Des ateliers de sensibilisation de l'ensemble du personnel au projet seront organisés afin qu'ils prennent conscience de l'importance de leurs activités dans la réalisation de la sécurité des aliments. Ces ateliers seront assurés par le consultant CTAA qui présentera notamment l'importance de ce type de projet compte tenu de l'évolution des exigences réglementaires, des clients et des consommateurs, et de l'environnement de l'entreprise d'une manière générale.

Par ailleurs, l'expert international aura à conduire en intra entreprise une action de formation d'1 jour au profit de toute l'équipe projet de chacune des 4 entreprises bénéficiaires. L'expert aura à présenter la norme une manière générale. Il aura aussi à discuter avec l'équipe chargé de la sécurité le plan d'actions défini à l'issue du diagnostic, en vue de préciser les étapes du projet et les responsabilités.

Thème de formation :

En intra entreprise		
Contenu	Principale Cible	Durée
Présentation de la démarche de management de la sécurité des aliments		
Le contexte de développement des normes sur le management de la sécurité des aliments L'ISO 22000 et la démarche de management de la sécurité des aliments : apport pour l'entreprise de la chaîne alimentaire L'ISO 22000 et les autres référentiels (ISO 9001, IFS, BRC,...) Présentation des résultats du diagnostic et du plan d'actions	Equipe chargée de la sécurité des aliments	2x1/2 journée

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	5/14

L'expert international sera tenu de transmettre le programme, ainsi que les supports pédagogiques par mail à l'UGPMI pour avis et approbation **15 jours avant la réalisation** de la session de formation.

b- Initialisation du projet

Cette étape consiste à aider l'entreprise à :

- Définir la politique et les objectifs de la direction en matière de sécurité des aliments
- **Constituer un tableau de bord pour le suivi des objectifs en concertation avec la direction ; les indicateurs doivent être notamment définis en relation avec les dysfonctionnements identifiés à l'issue du diagnostic afin de pouvoir mesurer, à la fin de la mission, l'impact de la mise en œuvre du système de management de la sécurité sur l'amélioration des performances de l'entreprise**
- Constituer l'équipe HACCP et désigner le responsable HACCP
- Définir les responsabilités et les autorités,
- L'élaboration de la procédure de maîtrise des documents et des données réglementaires et sanitaires (dont l'identification des exigences réglementaires)
- Réaliser les étapes initiales à l'analyse des dangers

6-3. Assistance à la mise en œuvre de la démarche de management de l'hygiène et/ou de la Sécurité des aliments

a. Assistance à la formalisation et à l'application du système

Après l'étape d'initialisation du projet, l'équipe d'experts aura à assister l'entreprise dans la réalisation des séquences suivantes :

- L'identification des programmes pré requis (ou PRP)
- L'étude HACCP :
 - o Identification et caractérisation des dangers
 - o Analyse des dangers et établissement des mesures de maîtrise (PRPo et plan HACCP)

Lors de la réalisation de cette étape, l'expert local aura à conduire une formation d'une demi-journée sur l'analyse des dangers au profit de l'équipe chargée de la sécurité des aliments.

- L'élaboration du système de traçabilité et procédure de rappel
- La planification de la vérification du système
- L'identification des besoins en compétences et en autres ressources
- La définition des dispositions en matière de communication interne et externe

Parallèlement à la mise en conformité par rapport au référentiel ISO 22000, les experts auront à rechercher avec l'entreprise des solutions aux dysfonctionnements identifiés à l'issue du diagnostic.

L'équipe d'experts aura aussi à identifier les investissements nécessaires pour la mise en place des moyens de maîtrise (PrP, PrPo, ...) ; un plan d'investissements sera ainsi défini et validé par la direction générale.

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	6/14

b. Vérification et amélioration du système

Durant cette étape, l'entreprise sera assistée pour effectuer :

- Les audits internes
- L'évaluation des résultats individuels de vérification
- L'analyse des résultats des activités de vérification du système,
- La revue de direction et les actions d'amélioration à entreprendre

6-4. Audit à blanc et Actions Correctives

Les différentes activités sus mentionnées seront clôturées par un audit à blanc réalisé par l'expert chef de file. Les écarts constatés à l'issue de l'audit feront l'objet d'actions correctives dont la mise en œuvre sera suivie après la réalisation de l'audit à blanc.

L'expert chef de file doit remettre à chacune des entreprises bénéficiaires **le programme d'audit, et ce 7 jours minimum avant la réalisation de l'audit.**

L'expert formulera ensuite les recommandations pour la certification. Il présentera pour cela un rapport d'audit qui comprendra :

- Le champ, l'objectif et le programme de l'audit y compris les audités
- La méthodologie de l'audit, y compris la définition de la non-conformité
- Les résultats de l'audit :
 - a. Les non conformités majeures et mineures
 - b. Les points forts et les points à améliorer
 - c. Les remarques et les suggestions

7. ORGANISATION DE LA MISSION

La mission est menée par une équipe composée :

- **D'un expert senior international, expert n°1, et**
- **Un expert junior local, expert n°2**

Répartition des tâches entre experts :

L'expert n°1 joue le rôle de chef de file. Il est responsable de :

- L'élaboration du rapport de diagnostic,
- La planification de l'action et la coordination des tâches entre les membres de l'équipe d'experts,
- La mise en place de système de management de la sécurité des aliments, et sa mise en œuvre conformément aux exigences de l'ISO 22000
- L'élaboration du rapport d'audit système (ou audit à blanc)
- L'encadrement des consultants de l'UGPQ pour développer leurs compétences dans le domaine de l'accompagnement des entreprises à la mise en place de système de management de la sécurité des aliments. **Pour ce faire, il est prévu des H/j de coaching du consultant CTAA qui seront assurés par l'équipe d'experts.**

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	7/14

L'expert n°2 est responsable de :

- La mise en place de système de management de la sécurité des aliments, et sa mise en œuvre conformément aux exigences de l'ISO 22000
- L'encadrement des consultants de l'UGPQ pour développer leurs compétences dans le domaine de l'accompagnement des entreprises à la mise en place de système de management de la sécurité des aliments.

La mission des experts débutera par un briefing avec l'expert permanent UGPMI afin d'explicitier le cadre de l'action. Ils se verront remettre contre décharge un dossier administratif comprenant :

- Une Fiche type de compte rendu à retourner au PMI dûment remplie après chaque intervention.
- Une fiche d'identification des entreprises bénéficiaires
- L'ordre de mission
- Un time-sheet
- La page de garde du rapport final.

L'équipe d'experts travaillera en étroite collaboration avec l'expert permanent PMI chargé de la mission et le responsable du PNQ qui sera désigné à cet effet et qui sera à ce titre l'interlocuteur permanent des experts.

Ces interlocuteurs participeront au travail de l'expert pour :

- La discussion et l'approbation de toute proposition des experts court terme pour la réalisation des objectifs de l'action.
- Assurer les contacts nécessaires.
- Résoudre les éventuels problèmes qui pourraient entraver le bon déroulement de l'action.

A la fin de la mission, l'équipe d'experts fera l'objet d'un débriefing avec l'expert permanent de l'UGPMI et le responsable du PNQ afin de rendre compte de l'action.

8. INDICATEURS

8.1. Indicateurs de réalisation

- Le rapport de diagnostic et le plan d'actions sont élaborés par les experts et validés par l'entreprise.
- Un système de management de la sécurité des produits est mis en place dans chacune des quatre entreprises.

8.2. Indicateurs de résultats

- **Amélioration des indicateurs sur l'hygiène et/ou la sécurité des aliments**
- Les entreprises ayant adopté l'ISO 22000 obtiennent la certification par rapport au référentiel dans un délai de 6 mois en moyenne.

Date : 14/04/2008	TERMES DE REFERENCE Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	Page 8/14
----------------------	---	--------------

9. PROFIL DES EXPERTS

Cette mission nécessite l'intervention de deux experts devant répondre aux profils suivants :

Expert International n° 1

- A) Catégorie : **Expert International Senior** : 15 ans d'expérience professionnelle dont 10 ans dans le domaine du conseil en matière de sécurité et hygiène des aliments
- B) Diplôme : Ingénieur diplômé ou équivalent (bac + 4 : DESS, DEA, Master Degree...)
- C) Langue : Parfaite connaissance de la langue française
- D) Compétences spécifiques :
 - Expérience pratique dans l'assistance à la mise en place de démarches de management de la sécurité des aliments (selon les référentiels ISO 22000, DS 3027, IFS, BRC, ...), dans au moins 10 entreprises de la chaîne alimentaire (veuillez préciser le référentiel utilisé pour chaque entreprise assistée).
 - Ayant une qualification en tant qu'auditeur tierce partie (auditeur IRCA ou équivalent de système de management de la sécurité des aliments) et enregistré auprès d'un organisme de certification

Expert Local n° 2

- A) Catégorie : **Expert Junior Local** : 5 ans d'expérience professionnelle minimum dont au moins 3 ans dans le domaine du conseil et d'assistance en matière d'hygiène et de sécurité des aliments
- B) Diplôme : Ingénieur agro-alimentaire diplômé ou équivalent (bac + 4 ...)
- C) Langue : Parfaite connaissance de la langue française et arabe
- D) Compétences spécifiques :
 - Expérience pratique dans l'assistance à la mise en place de démarches de management de la sécurité des aliments selon des référentiels certifiables type ISO 22000, DS 3027, ... dans au moins 5 entreprises de la chaîne alimentaire (veuillez préciser les références).
 - Expérience pratique dans l'assistance à la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène selon le *Codex Alimentarius* dans au moins 5 entreprises agro-alimentaires (veuillez préciser les références).
 - Ayant une qualification en tant qu'auditeur tierce partie (souhaitée)

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	9/14

10. CRITERES D'EVALUATION DES OFFRES

Les CV proposés doivent être présentés selon le modèle du manuel de procédures du contrat cadre. Le non respect de cette recommandation implique l'application des mesures prévues par le manuel de procédures.

L'offre présentée par le contractant sera évaluée selon les critères suivants, pour les experts proposés:

1) <u>Conformité de l'offre aux présents Termes de Référence</u>	OUI / NON
- Respect de la nature de l'intervention	
- Respect du délai de remise des offres	
- Respect du délai de transmission des CV	
- Conformité de l'offre au modèle	
- conformité des Cv au modèle	
- Disponibilité de l'expert	

Les offres qui ne sont pas conformes aux termes de référence seront automatiquement rejetées. Celles qui sont conformes aux TDR donneront lieu à une évaluation technique de chacun des CV présentés.

2) <u>Conformité de du CV aux présents Termes de Référence</u>	OUI / NON
A) Critère 1 (catégorie)	
B) Critère 2 (diplôme)	
C) Critère 3 (langue)	
D) Critère 4 (critère spécifique en liaison avec l'expérience, les travaux réalisés et les connaissances requises pour réaliser et réussir la mission en question)	

Nota :

Les critères 1 est éliminatoire dès lors que le CV évalué ne présente pas l'exigence minimale requise pour la catégorie d'expert.

Les critères 2, 3 et 4 sont éliminatoires dès lors que le CV évalué ne présente pas l'exigence minimale requise par les TdR.

Les CV retenus sont ceux qui répondent à tous les critères. En cas de qualification de plusieurs CV, le comité propose le meilleur candidat parmi les CV qualifiés sur la base de l'évaluation des performances de l'expert au niveau du critère 4.

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	10/14

11. DUREE ET DEROULEMENT DE L'ACTION

11.1 Calendrier et nombre de jours de la mission

La mission démarrera à partir du mois de juillet 2008 et se poursuivra jusqu'au mois de juin 2009. (Durée de la mission : 12 mois)

La durée de la mission est de **129 jours** dont 122 jours de prestation (41 jours pour l'expert international et 81 jours pour l'expert local) et 7 jours pour les déplacements nécessaires à la réalisation des interventions de l'expert international (une demi journée par déplacement international).

Aux jours d'intervention des experts court terme PMI, s'ajoutera l'intervention du consultant CTAA pour chacune des entreprises bénéficiaires, à raison de 5 H/j par entreprise dans la phase 6-3, soit au total 20 H/j. L'intervention du consultant CTAA se focalisera sur la mise en place des PrP.

Etape	Nbre H/j / Ese		Total H/j	
	Exp Int.	Exp. Loc.	Exp Int.	Exp. Loc.
6-1. Diagnostic	1	1	4	4
6-2. Formation et Initialisation	2	4	8	16
6-3. Assistance à la mise en œuvre du système	6	13	24	52
6-4. Audit à blanc / AC	1	2	4	8
Coaching Consultant CTAA			1	1
TOTAL	10	20	41	81

L'exécution se fera selon le planning prévisionnel suivant :

Phase	2008						2009					
	Juil	Août	sept	Oct	Nov	Dec	Jan	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin
Ph 6-1												
Ph 6-2												
Ph 6-3												
Ph 6-4												

Le planning d'intervention présenté à titre indicatif, sera arrêté définitivement d'un commun accord entre les différents intervenants après la réalisation de l'étape 1 (Diagnostic). La date de démarrage de la mission (1^{er} briefing) sera fixée et communiquée à la Centrale d'expertise le jour de la tenue du comité d'évaluation des offres.

N.B : Des ajustements du planning peuvent être introduits au fur et à mesure de la mise en œuvre.

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	11/14

11.2 Lieu d'exécution

La mission de l'équipe d'experts aura lieu dans la région du Nord, du Centre et du Sud (Cf. chapitre 2).

11.3 Frais de déplacement et autres frais remboursables

Les budgets remboursables suivants devront être mentionnés dans l'offre financière de la centrale :

- budget pour le transport international correspondant à **7 voyages** entre l'Europe et la Tunisie pour l'expert International.
- budget pour le transport local correspondant à la couverture de frais de : 28 trajets de la zone II et 7 trajets de la zone III pour l'expert International.
- budget pour le transport local correspondant à la couverture de frais de : 80 trajets de la zone II et 40 trajets de la zone III pour l'expert local.
- budget correspondant à la couverture de **60 jours de per diem** pour l'expert local.
- budget de **700 euros** correspondant à la couverture des frais de formation comprenant la prise en charge de la location d'un vidéo projecteur.

Pour les déplacements et les "per diem", les budgets remboursables retenus pourront être révisés, à la hausse ou à la baisse, en fonction du lieu de résidence de l'expert local et du déroulement de la mission sur le terrain, et de façon générale pour toute cause jugée valable par le PMI.

12. RAPPORTS ET DOCUMENTS

12.1 Contenu et délais de soumission.

Le chef de file aura l'entière responsabilité de la finalisation des rapports de mission.

12.1.1 Un rapport de diagnostic par entreprise

Il doit remettre à l'UGPMI, un délai de 7 jours calendaires à compter du dernier jour de mission, un rapport de diagnostic en trois exemplaires conformément au canevas cité au paragraphe 6-1.

Ce rapport devra faire l'objet d'une validation par l'UGPMI, l'UGPQ et par les entreprises bénéficiaires. Cette approbation constituera une condition nécessaire à la poursuite des activités des experts au cours des séquences (phases) suivantes.

12.1.2 Les rapports intermédiaires par entreprise

L'expert, chef de mission devra remettre, au cours de la mission, des rapports intermédiaires relatifs à l'avancement des phases d'activités énoncées en 6-2, 6-3 et 6-4.

Ces rapports doivent présenter les résultats obtenus dans l'entreprise par rapport à la mise en place de la démarche de management de la sécurité des aliments ("outputs" suite aux interventions des experts).

Le rapport intermédiaire de la phase 6-2 présentera également :

- La politique et les objectifs liés à l'hygiène et la sécurité des aliments
- Les Indicateurs mis en place pour suivre les objectifs liés à l'hygiène et la sécurité des aliments

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	12/14

- La composition de l'équipe chargée de la sécurité des aliments et la désignation du responsable chargé de la sécurité des aliments.
- La liste de présence et une synthèse des résultats de l'évaluation des formations par les participants (copies en annexe)

Le rapport de la phase 6-3 comprendra le manuel sécurité des aliments et/ou le manuel des PrP, le plan d'investissements liés à l'infrastructure Hygiène ou autres documents présentant le système de management de l'entreprise (Plan HACCP,).

Le rapport de la phase 6-4 comprendra le rapport d'audit à blanc.

Tous les rapports intermédiaires comprendront par ailleurs :

- Le programme détaillé des activités de la mission des experts
- Les comptes-rendus des activités réalisées par les experts durant chaque séquence.
- Les activités prévues et les dates des prochaines séquences relatives à chaque expert

Ils devront également mentionner les éventuelles difficultés rencontrées et les propositions des solutions correspondantes.

Ces rapports intermédiaires seront notamment utilisés comme supports lors des réunions de débriefings et de briefings avec l'UGPMI et le bénéficiaire.

L'approbation de ces rapports intermédiaires à l'occasion de ces réunions constitue une condition nécessaire à la poursuite des activités des consultants.

12.1.3 Un rapport final par entreprise

En fin de mission, un rapport final, incluant une synthèse de toute l'action sera remis à l'UGPMI par le consultant chef de mission.

Le rapport final présentera notamment:

1. Un « Executive Summary » de l'action
2. la description précise des actions réalisées conformément aux présents termes de référence ;
3. les résultats obtenus ;
4. les indicateurs de mesure mis en place afin d'évaluer l'impact de la mission à moyen et long termes ;
5. les éventuelles suggestions des consultants sur les fonctions de l'entreprise susceptibles de mise à niveau et d'amélioration complémentaire
6. les éventuelles recommandations des experts pour la conduite d'actions similaires à celles lancées par les présents termes de références, et ce dans un souci d'améliorer l'efficacité et l'efficience de ce type d'actions

Le rapport final devra en outre contenir dans l'introduction (préambule) la clause suivante : « **Ce rapport a été préparé par (nom de l'expert). Les résultats, conclusions et interprétations exprimés dans ce document sont ceux de (nom de l'expert) et ne reflètent en aucune manière la position ou l'opinion de la Commission Européenne ou de L'UGPMI** »

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	13/14

Ce rapport qui fera l'objet d'évaluation et de validation par l'UGPMI et la DCE doit respecter les dispositions suivantes:

▪ **Formalités de transmission**

- Le rapport final doit être remis en trois exemplaires originaux (version papier et version électronique) par le contractant ou par l'intermédiaire de l'expert en charge de la mission, au bureau d'ordre du PMI soit par porteur ou par la poste dans un délai de 10 jours calendaires à compter du dernier jour de la mission (L'UGPMI se chargera de le transmettre au Bénéficiaire / Structure Partenaire).
- La date de réception du rapport est celle du cachet du bureau d'ordre de l'UGPMI apposé sur la lettre d'accompagnement. La lettre doit être signée par le représentant du contractant ou par l'expert chargé de cette transmission et doit mentionner la référence de la mission, le nombre d'exemplaires en version papier et électronique. La remise du rapport hors délai ou en nombre d'exemplaires resté insuffisant après l'expiration du délai entraînent l'application des pénalités prévues par le contrat.

• **Disposition de fond**

Outre les chapitres spécifiques à chaque mission dont le canevas est défini par les TdR de l'action ou conçue librement par l'expert pour chaque document livrable, le rapport final doit contenir les informations standard prévues par le document (ST 20) du manuel de procédures du PMI à savoir :

- Le déroulement et le cadre Général de la mission.
- Le rappel des objectifs globaux et spécifiques de l'action.
- La description des tâches précises de la mission (telles que définies dans les TdR) et de l'approche de mise en œuvre.
- La présentation des principales conclusions sur la réalisation de la mission
- La formulation d'un avis sur la pertinence, l'efficacité et l'efficience de l'action
- En annexe : les supports et les documents exigées par les TdR ainsi que des copies des rapports intermédiaires s'il y'a lieu.

Tout manquement à ces dispositions entraîne le rejet du rapport et la suspension de la validation de la mission.

12.2. Langue, format et quantité

Les rapports seront rédigés en langue française *et autres langues si la nature de la mission l'exige*, format « Arial 10 », avec la page de garde normalisée de l'UGPMI dont le modèle est fourni à l'Expert au moment du briefing.

Les rapports et les annexes techniques doivent également être transmis sur CD sous MS Word et MS Excel, fichiers non compressés, pour MS Windows.

13. VALIDATION DE LA MISSION

Le contrôle de l'UGPMI portera sur le respect des TdR et l'évaluation des résultats de la mission par rapport à ceux prévus. Un courrier est adressé au contractant portant sur l'évaluation préliminaire du rapport et les modifications éventuelles à apporter au document. Un délai supplémentaire pourrait être accordé au contractant pour effectuer les modifications demandées et remettre le rapport final au Responsable National du Programme « UGPMI », en trois exemplaires en plus d'une version électronique.

Date :	TERMES DE REFERENCE	Page
14/04/2008	Assistance technique de 4 entreprises de la chaîne alimentaire pour la mise en place de démarches de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : 2005	14/14

Ce rapport final doit être approuvé par la Délégation de la Commission Européenne en Tunisie suite à l'évaluation de l'UGPMI de la qualité de l'intervention des consultants et des résultats de la mission. Une lettre d'approbation total ou partielle de la mission est adressée au contractant.

14. DISPOSITIONS JURIDIQUES ET FINANCIERES

Les dispositions juridiques et financières régissant la mission objet des présents termes de référence sont définies par les procédures des contrats des Centrales d'expertise référencés **EuropAid/119971/C/SV/TN** signés entre la Délégation de la Commission européenne en Tunisie et le contractant.