



NATO SUPPORT AGENCY
AGENCE OTAN DE SOUTIEN



ORIGINAL

: English

CLEARANCE

: NATO SECRET

ORGANIZATION	: OPERATIONAL LOGISTICS SUPPORT PROGRAMME OFFICE, Logistics Support Offices (KAIA APOD/Sustainment; KAF APOD/Sustainment, MES)
TITLE	: Consultant - Technical Officer - Food
POSITIONS No.	: CO-359 & CO-360
DUTY LOCATION	: Afghanistan

SUMMARY

The incumbent is responsible to the Chief of Section for providing technical services in support of the Contingency Sustainment projects. More precisely, he/she is responsible for performing the following functions:

RESPONSIBILITIES

General Responsibilities

- Preparing Statements of Work (SOWs) which fully define the materiel or services requested including definition of technical contractual requirements and coordinating the related Requests for Proposals (RFPs).
- Monitoring contractors' performance to ensure that technical contractual conditions are fulfilled and proposing corrective actions as required.
- Analyzing contractor technical reports and test results to ensure conformity with technical and contractual requirements, and making appropriate recommendations for further action.
- Ensuring technical assistance for the maintenance aspects of contingency projects.
- Coordinating and submitting financial reports and analyses concerning contingency project activities.
- Reviewing and submitting reports and analyses in support of existing or proposed projects.
- Developing and implementing a quality assurance surveillance plan.
- Preparing correspondence, presentations, reports, database queries and statistics as required using modern office automation equipment and software.
- Participating in meetings and conferences as required.
- If required, undertaking deployments, including duty travel, in direct support of NAC-approved operations/missions.
- Performing other related functions as required in peacetime and any other appropriate functions assigned in times of crisis or war.

Specific Responsibilities

- Supervising preliminary food preparation procedures.

- Setting up of serving lines and applying food protection and sanitation measures in field.
- Managing the receipt and the storage of subsistence items.
- Supervising general housekeeping duties.
- Supervising the operation, maintenance, and cleaning of field kitchen equipment.
- Supervising the erection, striking, and storing of all types of field kitchens.
- Performing preventive maintenance on field kitchen equipment.
- Providing technical services for NATO elements in theatre in Afghanistan.

ESSENTIAL QUALIFICATIONS

General Qualifications

- Complete technical secondary school or equivalent education.
- Experience in a military environment of food preparation and hygiene.
- Experience in the administration of contracts and in project management.
- Knowledge of quality assurance standards and policies.
- Knowledge of information systems at end-user level with experience in using personal computers and software packages.
- Good knowledge of one of the two official NATO languages and working knowledge of the other.

Specific Qualifications

- Experience in the field of food hygiene and preparation related to in-theatre operations would be an asset.

ADDITIONAL INFORMATION

- Good knowledge of the second official NATO language would be an asset.



NATO SUPPORT AGENCY
AGENCE OTAN DE SOUTIEN



ORIGINAL : Anglais **HABILITATION** : NATO SECRET

ORGANISATION : BUREAU DE PROGRAMME "SOUTIEN LOGISTIQUE OPÉRATIONNEL", Bureaux "soutien logistique" (aéroport de débarquement/soutien durable - KAIA ; aéroport de débarquement/soutien durable – KAF, MES)

TITRE : Consultant(e) - Responsable technique - **Vivres**

POSTES N° : CO-359 & CO-360

LIEU D'AFFECTATION : Afghanistan

RÉSUMÉ

Responsable envers le (la) chef de section, le (la) titulaire est chargé(e) de fournir des services techniques en appui des projets de soutien durable d'opérations de circonstance. Il (elle) exerce plus précisément les fonctions suivantes :

RESPONSABILITÉS

Responsabilités générales

- élaborer des cahiers des charges (SOW) qui définissent complètement les matériels ou les services demandés (y compris la définition des exigences techniques contractuelles) et assurer la coordination des appels d'offres (RFP) correspondants ;
- assurer le suivi des prestations des titulaires de marché pour s'assurer du respect des exigences techniques contractuelles et proposer des mesures correctives selon les besoins ;
- analyser les rapports techniques soumis par les titulaires de marché, ainsi que les résultats des tests afin de veiller au respect des exigences techniques et contractuelles, et formuler des recommandations appropriées pour suite à donner ;
- fournir une assistance technique pour les aspects relatifs à la maintenance dans le cadre des projets afférents aux opérations de circonstance ;
- assurer la coordination et la soumission d'analyses et de rapports financiers concernant les activités liées aux projets afférents aux opérations de circonstance ;
- examiner et soumettre des rapports et analyses au titre de projets existants ou proposés ;
- élaborer et mettre en œuvre un plan de surveillance de l'assurance de la qualité ;
- établir, selon les besoins, de la correspondance, des exposés, des rapports, des "requêtes" d'interrogation de base de données et des statistiques en utilisant des matériels et logiciels modernes de bureautique ;
- participer à des réunions et à des conférences selon les besoins ;
- si nécessaire, entreprendre des déploiements, y compris des déplacements de service, en soutien direct d'opérations ou de missions approuvées par le Conseil de l'Atlantique Nord ;

- exercer d'autres fonctions connexes selon les besoins en temps de paix et toutes autres fonctions appropriées qui lui seront confiées en période de crise ou en temps de guerre.

Responsabilités particulières

- superviser les procédures de préparation initiale des aliments ;
- organiser des chaînes de service des repas et appliquer les mesures de protection et d'hygiène alimentaire sur le terrain ;
- gérer la réception et le stockage des denrées alimentaires ;
- superviser les travaux d'entretien ménager général ;
- superviser l'exploitation, la maintenance et le nettoyage des matériels de cuisine de campagne ;
- superviser le montage, le démontage et le stockage de cuisines de campagne de tous types ;
- assurer la maintenance préventive des matériels de cuisine de campagne ;
- fournir des services techniques au profit d'éléments OTAN sur le théâtre en Afghanistan.

QUALIFICATIONS ESSENTIELLES

Qualifications générales

- Diplôme de fin d'études secondaires techniques ou formation équivalente.
- Expérience de la préparation des aliments et de l'hygiène alimentaire dans un environnement militaire.
- Expérience de l'administration des contrats et de la gestion de projets.
- Connaissance des normes et principes d'assurance de la qualité.
- Connaissance des systèmes d'information au niveau de l'utilisateur final, assortie d'une expérience en matière d'utilisation d'ordinateurs personnels (PC) et de progiciels.
- Bonne connaissance de l'une des deux langues officielles de l'OTAN et connaissance pratique de l'autre.

Qualifications particulières

- Une expérience dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de la préparation des aliments dans le cadre d'opérations extérieures constituerait un atout.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Une bonne connaissance de la seconde langue officielle de l'OTAN constituerait un atout.