United States Department of State
US Embassy Libreville, Gabon

18 Juin 2012

A tous les futurs soumissionnaires:

Ci-joint un appel d'offres pour un Contrat de licence d'exploitation des services de cafétéria à l'Ambassade américaine à Libreville, au Gabon. La Pièce jointe 1 est composée du contrat d'exploitation proposé, qui va être exécuté entre l'Ambassade et l'opérateur sélectionné. Ce contrat comprend le document principal ainsi que trois annexes :

Annexe A – Performance exigées sous ce contrat de licence d'exploitation
Annexe B – Biens fournis par le Donneur de permis d'exploitation
Annexe C – Les jours fériés

La Pièce jointe 2 contient des instructions sur la préparation d'appel d'offres ainsi que la méthodologie qui sera utilisée par l'Ambassade pour l'évaluation des offres et l'attribution des prix du Contrat d'exploitation.

Date d'échéance pour la soumission des offres

Toutes les offres doivent être envoyées à l'adresse suivante:

Michael Agner, General Services Officer
US Embassy Libreville
B.P. 4000
Libreville, Gabon

TOUTES LES SOUMISSIONS DOIVENT ÊTRE REÇUES PAR L'AMBASSADE AMERICAINE AU PLUS TARD LE **MERCREDI 18 JUILLET 2012 A 16:00.**
LES OFFRES REÇUES APRÈS QUE CETTE DATE ET HEURE SERONT REJETÉES SANS AUTRE EXAMEN.

Points de Contact

Veuillez adresser toutes questions concernant cet appel d'offres à:
Valentine Nguimi, Procurement Clerk
+241-05-04-49-73

Il y aura une visite de lieu et une conférence qui permettra aux parties intéressées l'occasion de poser des questions qu'ils peuvent avoir concernant l'appel d'offres et à consulter le lieu où les services doivent être fournis. Cette visite et la conférence se tiendront le **vendredi 29 juin 2012 à 13 h 00**. Veuillez en aviser la personne ci-dessus si un représentant de votre entreprise souhaite assister la visite et la conférence. Les questions concernant l'appel d'offres doivent être soumises par écrit au moins deux jours avant la date prévue de la visite de lieu et de la conférence.

Merci pour votre intérêt à cet appel d'offres.

Veuillez agréer, Messieurs, l'expression de ma très haute considération.

Michael Agner
L'agent de délivrance de permis

PIECE JOINTE 1

CONTRAT D'EXPLOITATION

I. GENERALITES

A. But. Le but de ce contrat est de fournir une licence d'exploitation au preneur pour gérer une cafétéria dans les locaux du donneur de licence. Aux fins du présent accord, l'Ambassade américaine à Libreville (Gabon), est le donneur de licence et _____ est titulaire. Le terme « parties » désigne le donneur de licence et le preneur de licence. Le Gouvernement des États-Unis ne prévoit aucun budget pour ce contrat.

B. Description du fonctionnement de la cafétéria. Le titulaire de permis d'exploitation devra établir et gérer des installations de restauration dont l'unique objectif est la distribution des aliments, des boissons et autres articles qui peuvent être autorisés par le donneur de licence en vertu de ce contrat. Voir Pièce A pour plus de détails sur le fonctionnement des installations de restauration.

II. DUREE DU CONTRAT

A. Durée du contrat initial. Ce contrat sera en vigueur dès la date de signature par l'agent de délivrance de permis et prendra fin (1) un an plus tard.

B. Durées ultérieures. Ce contrat peut être prolongé à l'entente mutuelle des parties. Toute prolongation sera officialisée par un amendement du contrat d'exploitation, signé par les deux parties.

III. DETAILS DES OPERATIONS DE LA CAFETERIA

Les opérations de la cafétéria, y compris les détails des responsabilités de chaque partie, sont énoncées dans la Pièce A du présent contrat.

IV. LE PERSONNEL DU DONNEUR

A. L'agent de délivrance de permis. L'agent de délivrance de permis a la responsabilité générale de l'administration du présent contrat. Seul l'agent de délivrance de permis est autorisé à prendre des mesures au nom du Donneur d'amender, de modifier ou de s'écarter des conditions du Contrat. L'Agent délivrance de permis peut déléguer certaines responsabilités à des représentants autorisés.

B. Représentants technique. L'Agent de délivrance de permis peut designer un représentant technique du Donneur pour aider dans l'administration de certaines

responsabilités. Le représentant technique doit agir comme le principal point de contact du Donneur de permis pour les opérations quotidiennes et assurer la conformité avec le contrat d'exploitation. Si aucun représentant technique du Donneur n'a été nommé, les responsabilités restent celles de l'Agent de délivrance de permis.

C. Inspecteurs.

Les Inspecteurs peuvent travailler pour l'Agent de délivrance de permis ou le Représentant de la technique, si un représentant technique a été désigné. Les inspecteurs sont autorisés à effectuer des inspections et des suivis quotidiens des travaux du titulaire de permis d'exploitation. Le Médecin régional (RMO) fournira l'inspection sanitaire des installations. Le gestionnaire des installations (FM) supervisera les responsabilités de maintenance du Donneur de permis d'exploitation dans la cafétéria. Le directeur des services généraux (GSO) fournira le contrôle des biens fournis par le Donneur de permis d'exploitation. Le(s) inspecteurs peuvent inspecter et surveiller les services fournis par le preneur.

D. Pouvoir de modifier le contrat. En aucun cas, le représentant technique ou les inspecteurs n'ont pas le pouvoir d'autoriser une modification du contrat. Seul l'Agent de délivrance de permis peut modifier le Contrat.

V. INSPECTION

A. Responsabilités du titulaire de permis d'exploitation. Le titulaire de permis d'exploitation doit développer et maintenir un système d'inspection visant à assurer la qualité du service et les normes de l'hygiène et de la propreté. Ce système devra comprendre des archives des inspections effectuées. Ces documents devront être fournis au donneur à la demande.

B. Les droits du donneur de permis d'exploitation.

(1) Le donneur de permis d'exploitation a le droit d'inspecter les locaux de la cafétéria ainsi que les services fournis. Cette inspection peut être faite à tout moment, sans préavis. Le donneur de permis d'exploitation doit effectuer l'inspection de manière à ce qu'elle ne retarde pas le travail du titulaire de permis d'exploitation. Ces inspections peuvent inclure, mais ne sont pas limitées à un examen de ce qui suit:

1. Qualité du service, capacité d'écoute, courtoisies et facteurs du même genre.
2. La qualité des nourritures, de la présentation, des denrées
3. Les mesures et les pratiques hygiéniques
4. L'apparence du personnel
5. Les techniques du programme de formation, les horaires et les archives
6. Conformité du menu, comme indiqué dans le minimum de profil de menu acceptable

(2) Les locaux du titulaire de permis d'exploitation peuvent être inspectés, sans aucun frais pour le donneur de permis. Le titulaire de permis doit fournir toutes les installations et aides convenables pour l'exécution sûre et opportune de ces fonctions.

(3) Le médecin régional (RMO), le professionnel de santé des Affaires étrangères, le représentant technique du donneur de permis et/ou les inspecteurs professionnels des services alimentaires doivent effectuer des inspections périodiques pour assurer la conformité aux exigences du Contrat et les normes industrielles.

VI. RESILIATION

Ce contrat d'exploitation peut être résilié par un avis écrit, émis par l'agent de délivrance de permis d'exploitation, lorsqu'il est dans l'intérêt du donneur de permis d'exploitation. Cette résiliation peut être faite pour (1) une cause, tels que l'échec de la titulaire de se conformer aux modalités et aux conditions du présent contrat, ou (2) les convenances du donneur de permis d'exploitation. Le Donneur de permis n'est pas tenu de donner un préavis de résiliation. Lors de la résiliation, le titulaire de permis d'exploitation devra enlever tous ses biens dans les locaux. Le Donneur de permis d'exploitation ne sera pas responsable des pertes ou ses dommages subis par le titulaire d'exploitation à la suite de la résiliation, y compris mais non limité à des pertes en raison de la détérioration de l'inventaire, les réclamations des employés, les pertes de biens personnels et la perte de profits.

VII. LES CONDITIONS DU CONTRAT

A. Généralités. Pièce A énonce plusieurs rapports, dont le titulaire du permis d'exploitation est tenu de soumettre au donneur de permis.

B. Loyer, services utilitaires et biens fournis par le donneur de permis d'exploitation. Le titulaire de permis d'exploitation ne sera pas responsable de paiement d'un loyer ou de remboursement du donneur de permis d'exploitation pour les services utilitaires ou l'utilisation de la biens fournis par le donneur de permis d'exploitation à la suite de services fournis en vertu de ce contrat. Voir Section VIII ci-dessous pour la responsabilité éventuelle de la part du titulaire de permis d'exploitation en raison des dommages matériels.

VIII. PROVISIONS SPECIALES DU CONTRAT D'EXPLOITATION

A. Accès sécurisé de la propriété. Le donneur de permis d'exploitation réserve le droit de refuser l'accès à des installations appartenant à et exploitées par l'ambassade à tout individu. Le titulaire de permis d'exploitation fournira les noms et les données biographiques de tout le personnel (incluant le personnel suppléant prévu) qui sera employé pour ce contrat au moins dix 10 jours avant qu'ils commencent à travailler.

B. Normes de conduite. Le titulaire de permis d'exploitation est responsable du maintien de normes de conduite satisfaisante de ses employés, ainsi que les normes de compétences, de comportement, de propreté, d'apparence et d'intégrité. Le titulaire sera chargé de prendre des mesures disciplinaires à l'égard des employés, si cela est nécessaire. Chaque employé du titulaire de permis d'exploitation devrait se conformer aux normes de conduite. Ceci reflètera leur mérite, le mérite de leur employeur et le mérite l'ambassade. Les employés du titulaire de permis d'exploitation doivent être polis et courtois lorsqu'ils traitent avec le personnel de l'ambassade. Le donneur de permis d'exploitation se réserve le droit de demander le titulaire de permis d'exploitation à renvoyer un employé pour défaut de se conformer aux normes de conduite.

C. Assurance de dommage corporel, de perte matérielle et de dommage matériel

(1) Le titulaire de permis d'exploitation, devra, à ses propres frais, souscrire une assurance contre l'incendie, vol, inondation, et les frais médicaux de ses employés les dépenses d'emploi, tel que requis par la Loi. L'assurance devrait couvrir tout le matériel appartenant au titulaire de permis d'exploitation et tout le matériel derrière le comptoir de service.

(2) Le titulaire de permis d'exploitation doit fournir un certificat qui prouve que l'assurance requise a été obtenue avant le début des travaux.

D. Indemnisation. Le donneur de permis d'exploitation ne sera pas responsable pour les blessures corporelles ou de dommages matériels du titulaire de permis d'exploitation, de ses agents et employés, ou toute autre personne, résultant de tout incident de l'exécution du présent contrat par le titulaire de permis d'exploitation. Le titulaire de permis d'exploitation accepte expressément d'indemniser et d'épargner le donneur de permis d'exploitation, ses agents, fonctionnaires et employés inoffensives de toute réclamation, perte, dommages, blessures et responsabilité, cependant causé, résultant de la faute ou de la négligence du titulaire de permis d'exploitation dans le cadre de l'exécution du travail en vertu de ce contrat. En outre, toute négligence du titulaire de permis d'exploitation, ses agents, agents, fonctionnaires ou employés, ne doit pas empêcher une demande d'indemnisation à moins que l'acte ou l'omission du donneur, de ses agents, agents, fonctionnaires ou employés est la seule cause de telle réclamation, perte, dommages, blessures ou responsabilité.

E. Protection des bâtiments, des équipements et de l'enceinte de l'ambassade américaine. Le titulaire de permis d'exploitation doit être diligent afin d'éviter des dommages aux bâtiments, aux équipements et à l'enceinte de l'ambassade américaine. Si le défaut du titulaire de permis d'exploitation à prendre suffisamment de soins entraîne des dommages à l'une de cette propriété, le titulaire de permis d'exploitation doit réparer les dégâts sans frais pour le donneur de permis d'exploitation, selon les directives de l'agent de délivrance de permis d'exploitation.

F. Biens fournis par le donneur de permis d'exploitation.

(1) Le donneur de permis d'exploitation devra fournir les biens énumérés dans l'Annexe B du présent contrat. La livraison de ce bien est terminée quand il est mis à la disposition dans l'espace désignée que le titulaire de permis d'exploitation utilisera dans son exploitation de la de la cafétéria. Le titulaire de permis d'exploitation doit accuser réception, par écrit, de l'équipement appartenant au donneur de permis d'exploitation qui figure dans la Pièce B, à l'agent de délivrance de permis d'exploitation.

(2) Les titres de tous les biens fournis par le donneur de permis d'exploitation restent avec le donneur. Le titulaire de permis d'exploitation doit seulement utiliser la propriété selon ce contrat.

(3) Le donneur de permis d'exploitation doit tenir les registres de contrôle officiel la propriété de tous les biens fournis par le donneur de permis d'exploitation.

(4) A partir de la réception des biens fourni par le donneur de permis d'exploitation, le titulaire assume les risques et la responsabilité liées à la perte ou du dommage de ces biens, sauf—

(a) Pour une usure raisonnable; ou
(b) Disposition contraire du présent contrat.

G. Priorité de la version anglaise. En cas d'incompatibilité entre la version anglaise du présent contrat et toute autre version, la priorité est donnée à la version en langue anglaise.

IX. LITIGES

Si l'Agent de délivrance de permis d'exploitation et le preneur de permis d'exploitation ne parviennent pas à s'entendre sur un litige résultant de ce contrat d'exploitation, le seul recours pour les deux parties sera le renvoi du litige au fonctionnaire de l'Ambassade américaine à un niveau hiérarchique supérieur de l'agent de délivrance de permis d'exploitation. La décision de ce fonctionnaire sera considérée comme définitive pour les deux parties.

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE A:	Prestation requise en vertu de ce contrat d'exploitation
ANNEXE B:	Biens fournis par le Donneur de permis d'exploitation
ANNEXE C:	Jours fériés

ANNEXE A

PRESTATION REQUISE EN VERTU DE CE CONTRAT D'EXPLOTATION

I. L'ETENDUE DU TRAVAIL.

Le titulaire de permis d'exploitation devra établir et exploiter les installations de restauration indiquées dans la Section II ci-après, dans le but de distribuer des nourritures, des boissons non alcoolisées et autres articles qui peuvent être autorisé par l'Agent de délivrance de permis en vertu de ce contrat. Cette cafétéria sera exploitée spécialement pour 100 employés (environ) qui seront les occupants à l'Ambassade américaine à Libreville, au Gabon.

Le Donneur de permis d'exploitation ne devra pas être tenu responsable de toute variation du nombre des employés. Le taux d'occupation n'est pas garanti.

II. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS

A. La salle à manger. La salle à manger est située dans le bâtiment principal de la nouvelle Ambassade à Sablière et se compose d'une aire de préparation des aliments et une salle à manger. La salle à manger est située dans un atrium ouvert de l'Ambassade. L'aire de préparation des aliments est composée d'une cuisine, d'un garde-manger et de toilettes.

B. Sièges. La salle à manger peut recevoir 20 personnes. Le nombre de sièges disponibles est 20.

C. Rendement. L'ambassade croit qu'un menu varié servant de la nourriture pour les clients américains et gabonais va attirer une plus grande clientèle.

III. LES HEURES D'OUVERTURE

A. Horaires. Le service est requis de 08:00 à 15:00, du lundi au jeudi et de 08:00 à 14:00 le vendredi. La cafétéria sera fermée pendant les jours fériés de l'Ambassade. Les jours fériés sont indiqués dans l'Annexe C.

B. Modifications des horaires. Le donneur de permis d'exploitation peut modifier les heures et les jours d'opération pour être compatible avec les changements dans la politique de l'Ambassade. Les demandes du titulaire de permis d'exploitation de modifier les heures ou les jours de service doit être soumis à l'Agent de délivrance de permis d'exploitation pour approbation au moins cinq jours ouvrables avant les modifications requises. En plus du service régulier, le titulaire de permis d'exploitation peut également être abordé par les employés au sein de l'ambassade pour préparer des repas pour des

diners, des événements de la fin de semaine, des déjeuners et des événements spéciaux. Tous les événements ayant lieu dans l'enceinte de l'Ambassade doivent être approuvés par le Représentant technique et l'Agent du Bureau régional de la sécurité (RSO).

IV. RESPONSIBILITES DU TITULAIRE DE PERMIS D'EXPLOITATION

A. Généralités. Le titulaire de permis d'exploitation devra fournir un service rapide, efficace et courtois et devra éviter une ingérence dans le fonctionnement de l'Ambassade lorsqu'il fourni encore du service à l'Ambassade. Le titulaire de permis d'exploitation devra obtenir des licences et des permis et devra observer les règlements et lois relatifs aux bâtiment, santé, hygiène et autres règlements et lois. Le titulaire de permis d'exploitation devra:

- employer le personnel suffisant et approprié;
- obtenir et maintenir une assurance
- tenir des registres;
- présenter des rapports; et
- respecter les autres exigences du présent contrat.

La titulaire de permis d'exploitation devra verser chaque frais, coût ou autres frais accessoires à ou résultant des opérations en vertu du présent contrat. Le titulaire de permis d'exploitation devra exercer une diligence raisonnable dans l'utilisation de l'espace et de matériel appartenant au Donneur de permis d'exploitation. À la fin du contrat, le titulaire de licence permis d'exploitation cèdera l'espace et l'équipement en bon état, comme lorsqu'il a reçu, sauf pour:

- usure raisonnable; et
- dégât ou destruction hors du contrôle du titulaire de permis d'exploitation et non à cause de la faute ou la négligence du titulaire de permis d'exploitation.

B. Service. Le titulaire de permis d'exploitation devra exploiter et gérer la cafétéria au nom du titulaire à l'Ambassade. Le titulaire devra supprimer toute vaisselle sale, fournir de la vaisselle propre et s'assurer que les tables et les chaises sont nettoyées avant chaque client soit assis. La salle à manger devrait laisser une impression favorable de l'Ambassade aux visiteurs et aux employés. L'espace, les installations et les équipements fournis par l'Ambassade doivent être systématiquement entretenus dans de bonnes conditions.

C. Menus.

(1) Le titulaire de permis d'exploitation devra fournir divers plats de qualité préparés et des boissons à des prix raisonnables. La variété et la présentation de la nourriture à la cafétéria, chaque jour, doivent être conformes aux normes de service alimentaire approuvé et comparables aux cafétérias américaines et européennes. Le titulaire de permis d'exploitation devra planifier et annoncer d'avance les menus hebdomadaires par le biais de divers médias, en plus de l'affichage des menus quotidiens près du comptoir de

service. Le titulaire de permis d'exploitation devra faire un effort pour se conformer à la gamme de menus et les prix présentés dans son offre.

(2) Si le titulaire estime qu'une augmentation des prix est nécessaire, il devra en informer l'Agent de délivrance de permis d'exploitation par écrit. Cette notification devra être soumise au moins trente 30 jours avant la date d'entrée en vigueur de l'augmentation. Cette soumission devra inclure la justification de l'augmentation. Le titulaire de permis d'exploitation peut soumettre la demande de rajustement du prix à l'aide d'un pourcentage d'augmentation par catégorie de menu (entrées, légumes, boissons, soupes, desserts, etc.) ou par une liste d'articles individuels avec le prix actuel et le nouveau prix proposé.

(3) L'Agent de délivrance de permis d'exploitation examinera l'augmentation des prix demandés. Si l'Agent de délivrance de permis d'exploitation est en accord avec l'augmentation, il informera le titulaire de permis d'exploitation par écrit. Si l'Agent de délivrance de permis d'exploitation exige des informations /justifications supplémentaires, le titulaire de permis d'exploitation fournira cette information. Une fois que l'Agent de délivrance de permis d'exploitation a l'information nécessaire pour prendre une décision, il (1) approuvera l'augmentation, (2) recommandera une augmentation d'un montant moindre ou (3) refuser l'augmentation.

(a) Si une petite augmentation est recommandée, le titulaire de permis d'exploitation peut soit accepter cette augmentation ou présenter une contre-proposition. Cette procédure se poursuivra jusqu'à ce qu'il y ait un accord ou chaque partie avise l'autre partie par écrit qu'aucun accord n'est possible. Si aucun accord ne peut être conclu, le titulaire de permis d'exploitation soit (1) continuera de fournir les services aux prix actuels ou (2) disposera du droit unilatéral d'informer le Donneur de permis d'exploitation qu'il a l'intention de résilier le contrat. Si le titulaire informe le Donneur de permis d'exploitation qu'il a l'intention de résilier le contrat, il devra continuer de fournir des services pendant au moins quatre-vingt-dix (90) jours suivant la date de la notification de la résiliation.

D. Matériel et ustensiles fournis par le titulaire de permis d'exploitation. Le titulaire de permis d'exploitation fournira tous les équipements, les couverts, les porcelaines et les verres. L'Annexe C fournit une liste détaillée de l'inventaire de la cafétéria.

E. Hygiène et qualité.

(1) Le titulaire de permis d'exploitation devra servir des plats savoureux, appétissant de qualité, dans des meilleures conditions de propreté et d'hygiène.

(2) Toutes les nourritures servies doivent être saines et sans détérioration, exempte de falsification et sont propres à la consommation humaine. Les articles non cuits, comme

les fruits frais, doivent être propres et sans taches. Toutes les nourritures doivent être agréables à regarder et a été conservé à la bonne température et a la bonne consistance quand elles sont servies. Elles doivent être tendre croquantes, humides, sèches mais tendres, etc., qui peuvent être appropriées selon le cas.

(3) Tous les employés affectés par le titulaire de permis d'exécution pour effectuer des travaux dans le cadre de ce contrat d'exploitation de cafétéria doivent être physiquement capables de faire leur travail assigné et doit être exempt de maladies transmissibles.

(4) Examens médicaux : Le titulaire de permis d'exploitation devra s'assurer que chacun de ses employés ait les examens médicaux suivants, à ses propres frais, avant l'embauche ou annuellement. Le résultat de ces examens sera donné au Médecin régional (RMO) de l'Ambassade pour examen. Aucun employé ne peut travailler à la cafétéria sans l'approbation du RMO.

(a) Radio de la poitrine
(b) Examen de:
La bouche,
Les poumons,
La peau.
(c) Analyse de sang, d'urée, de créatinine, de glucose, de transaminases, d'antigène HBS, de cholestérol, de triglycérides, d'ionogramme
(d) Test d'urine, d'albumine, sucre, culot urinaire
(e) Test de selles, KAOP inclus
(f) Vaccins, d'inclure le tétanos, la polio, la fièvre jaune, l'hépatite B, l'hépatite A, la typhoïde

F. Personnel et Supervision.

(1) Le titulaire de permis d'exploitation devra employer assez de personnel pour maintenir les conditions sanitaires et des services satisfaisants qui assureront un service rapide et efficace à tout moment. Tous les employés doivent être sobres, consciencieux, soignés et courtois. A tout moment, le titulaire de permis d'exploitation doit fournir le personnel adéquat d'employés des services alimentaires pour remplir les fonctions essentielles et variées inhérentes à une opération de restauration réussie.

(2) Le titulaire de permis d'exploitation devra exiger que chaque employé assigné à travailler au titre du présent contrat signe, ou autrement il reconnait, une déclaration qu'il ou elle n'est ni employé(e) par le Donneur de permis d'exploitation/l'Ambassade et ne dispose d'aucun droit ou des avantages du Donneur de permis d'exploitation /l'Ambassade.

(3) Les employés du titulaire de permis d'exploitation doivent être approuvés par la sécurité de l'Ambassade avant de travailler dans le cadre de ce contrat. Au moins quinze (15) jours avant le démarrage des prestations, le titulaire devra soumettre les détails suivants pour chaque employé :

1. Nom du candidat
2. Numéro de téléphone du candidat
3. Copie d'acte de naissance
4. Copie de Carte de séjour OU Carte d'identité nationale (selon la nationalité)
5. Copie du Curriculum Vitae
6. Copie du Casier Judiciaire

Le titulaire de permis d'exploitation devra soumettre les mêmes renseignements pour tout nouvel employé au cours de la période d'exploitation. Ces nouveaux employés ne peuvent pas commencer à travailler dans la cafétéria, jusqu'à ce que la sécurité de l'Ambassade ait terminée une enquête approfondie.

(4) Le titulaire de permis d'exploitation devra employer un gestionnaire à temps plein, à moins que le titulaire soit une personne physique.

(5) Les employés du titulaire de permis d'exploitation doivent porter un élément distinctif de vêtements comme une insigne, une casquette ou un chapeau, un brassard, un chemisier ou uniforme comme un moyen d'identification lorsqu'ils sont dans le bâtiment. Les employés du titulaire de permis d'exploitation doivent porter des uniformes appropriés, y compris les filets à cheveux ou des couvre-chefs (chapeau) lorsqu'ils effectuent leurs tâches dans le bâtiment. Des badges lisibles, avec le nom de l'employé dessus, afin d'identifié chaque employé, devront être portées avec l'uniforme.

(6) Les employés du titulaire de permis d'exploitation doivent changer leurs vêtements dans les vestiaires et de maintenir la salle propre et bien rangée.

(7) Les employés du titulaire de permis d'exploitation doivent être pleinement capables d'effectuer le type de travail pour lequel ils ont été embauchés.

(8) Le titulaire de permis d'exploitation doit fournir suffisamment de personnel qui peuvent remplacer des employés réguliers lorsque ces derniers s'absentent afin qu'une opération de haute qualité soit maintenue à tout moment.

(9) Le titulaire de permis d'exploitation et ses employés doivent se conformer aux directives relatives à la conduite et le règlement dans le bâtiment, en vigueur pour le contrôle de personnes dans le bâtiment.

(10) Le titulaire de permis d'exploitation devra planifier un programme de formation des employés qui se poursuivra pendant toute la durée du présent contract et toute

prolongation de celle-ci, pour s'assurer que les employés exercent leur travail avec les normes les plus élevées d'efficacité et d'hygiène.

(11) Tous les articles (égarés et) trouvés par le titulaire de permis d'exploitation, les agents du titulaire de permis d'exploitation ou ses employés, ou par les clients et donnés au titulaire de licence, doivent être remis au Bureau des Services généraux comme objets perdus et trouvés.

G. Enlèvement des ordures. Le titulaire de permis d'exploitation devra enlever les ordures chaque fois que la poubelle est pleine ou au moins une fois après chaque repas ; (selon ce qui est plus grand des ces deux cas). Toute modification apportée à cette disposition doit être dirigée par écrit par l'Agent de délivrance de permis d'exécution.

H. Dératisation et désinsectisation. Le titulaire de permis d'exploitation devra maintenir une zone de travail propre, libre de tout encombrement, de saleté ou de tout autre matériel qui pourrait attirer les rongeurs et les animaux nuisibles.

I. Les réparations effectuées par le titulaire de permis d'exploitation. Le Donneur de permis d'exploitation effectuera l'entretien préventif et la réparation de l'équipement figurant dans l'Annexe B. Le titulaire de permis d'exploitation devra présenter un bon de commande à l'Agent de délivrance de permis d'exploitation sur le formulaire standard de l'Ambassade utilisé pour toutes les demandes de réparation.

J. Services de nettoyage et entretien ménager.

(1) Le Donneur de permis d'exploitation devra fournir tous les produits et équipements de nettoyage. Tous les produits de nettoyage doivent être soumis à l'Agent de délivrance de permis d'exploitation dans un formulaire de l'Ambassade utilisé pour une demande de produits consommables.

(2) Le titulaire de permis d'exploitation devra fournir assez de main d'œuvre et de supervision pour maintenir la cafétéria dans un état propre, ordonné et hygiénique à tout moment. Avant de commencer les travaux, que le titulaire de permis d'exploitation devra présenter l'Agent de la Maintenance des installations, les noms de marque ou de fabricant dont l'utilisation des matériaux est proposée dans le cadre du présent contrat. L'Agent de la Maintenance des installations peut rejeter tout matériel dont l'usage n'est pas inapproprié ou nocif aux surfaces ou l'on doit l'utiliser.

(3) Le titulaire de permis d'exploitation devra effectuer des services de nettoyage et d'entretien ménager à un horaire régulier et doit satisfaire les normes les plus élevées des hygiènes communes à l'industrie des services alimentaires. Le titulaire de permis d'exploitation doit utiliser l'horaire de nettoyage suivant. L'Agent de délivrance de

permis d'exploitation peut exiger des augmentations dans le présent horaire si les conditions exigent un nettoyage plus fréquent.

(a) Les installations de nourriture et de service et les salles à manger.

(1) Tous les jours et après chaque repas:

Les meubles: Nettoyer et désinfecter après chaque repas.
Les planchers: Nettoyer et désinfecter après chaque repas.
Les toilettes: Nettoyer et désinfecter après chaque repas.
Les éviers: Nettoyer et désinfecter après chaque repas et changer les essuie-mains après chaque repas.
Les distributeurs de boissons froides et les sorbetières (ou machines à glace) : Nettoyer et désinfecter tous les jours.
Les ordures: Enlever après chaque repas.
L'aire de restauration: Nettoyer et désinfecter après chaque repas.
Les nappes de table: Remplacer après chaque repas.

(b) Cuisines

(1) Tous les jours et après chaque repas:

L'aire de préparation des nourritures: Nettoyer et désinfecter après chaque repas.
Les cuisinières: Nettoyer après chaque repas.
Les petits appareils électroménagers: Nettoyer et désinfecter après chaque utilisation.
Les marmites et les casseroles: Nettoyer et désinfecter après chaque utilisation.
Ustensiles: Nettoyer et désinfecter après chaque utilisation.
La vaisselle: Nettoyer et désinfecter après chaque utilisation.

(2) Chaque jour:

Les murs: Nettoyer tous les deux jours.
Le réfrigérateur: Nettoyer les planchers et les étagères de tous les jours.
Les refroidisseurs: Nettoyer et désinfecter les planchers tous les jours.
Les congélateurs : Nettoyer et désinfecter les planchers tous les jours.

(3) Chaque semaine:

Les fenêtres: Nettoyage hebdomadaire.
Le réfrigérateur: Désinfecter chaque semaine.
Nettoyer les hottes et filtres de cuisine.
Les congélateurs: Nettoyer et désinfecter les étagères hebdomadairement.

(4) Chaque mois:
La cheminée de la cuisinière: Vérifier et nettoyer au minimum une fois par mois.
Les congélateurs : Nettoyer et désinfecter les murs une fois par mois.
Les refroidisseurs : Nettoyer et désinfecter les murs une fois par mois.

(5) Tous les trois mois.

Décaper et cirer tous les carreaux de vinyle.

(6) Tous les six mois.

Effectuer le nettoyage des cheminées.
Nettoyer les murs de carrelage dans la cuisine et les salles à manger.
Nettoyez tous les ventilateurs.

(4). Le manquement de maintenir toutes les installations dans un état propre peut entraîner le retrait du privilège de l'utilisation de ces installations. En outre, l'Agent de délivrance de permis d'exploitation peut demander à ce que l'installation soit nettoyée par d'autres moyens et facturer le coût de ces travaux au titulaire de permis d'exploitation.

K. Zones de sécurité. Le titulaire de permis d'exploitation doit être responsable de la sécurité de tous les domaines relevant de la compétence du titulaire de permis d'exploitation. Des employés désignés auront la responsabilité de déterminer que tout l'équipement est éteint, les fenêtres Windows sont fermées, les lumières et les ventilateurs sont éteints et les portes sont verrouillées lors de la fermeture de la cafétéria. Le titulaire de permis d'exploitation doit faire un rapport quotidien au Bureau de la garde en quittant le bâtiment. Une clé doit être disponible dans le Bureau de la sécurité pour une urgence.

L. Conditions dangereuses. Le titulaire de permis d'exploitation doit éliminer des conditions insalubres ou dangereuses qui sont dangereuses pour les utilisateurs de la cafétéria. Cela doit inclure tout employé, un agent ou un représentant du titulaire de permis d'exploitation, un employé de l'Ambassade ou les autres usagers de la cafétéria pour toute l'installation relevant la compétence du titulaire de permis d'exploitation.

M. Responsabilité. Le donneur de permis d'exploitation ne sera pas responsable en aucune façon des dommages ou perte/causés par le feu, vol, accident ou pas des fournitures, matériels ou équipements stockés du titulaire de permis d'exploitation ou des effets personnels des employés. Le titulaire de permis d'exploitation devra signaler immédiatement auprès du gestionnaire des installations tout dommage corporel ou tout dommage matériel à l'immeuble résultant d'un incendie ou autres causes.

N. Exercices d'incendie et de protection civile. Le titulaire de permis d'exploitation doit aviser les pompiers en cas d'incendie. Tous les employés du titulaire de permis d'exploitation doivent être organisés et formés pour participer à des exercices d'incendie et de protection civile y compris le signalement des incendies. Cela doit être effectué avec la coopération du gestionnaire de la maintenance des installations et l'agent du Bureau régional de sécurité.

O. Méthodes de facturation : Les usagers paieront en monnaie locale uniquement. L'Ambassade ne fera aucun paiement au titulaire de permis d'exploitation.

P. Inventaires:

(1) Le titulaire de permis d'exploitation devra signer pour l'inventaire du des équipements et fournitures fournis par le Donneur de permis d'exploitation situés derrière le comptoir de la cuisine, figurant dans l'annexe B, du présent contrat. Le titulaire de permis d'exploitation doit exercer une diligence raisonnable dans l'utilisation des installations, équipements, fournitures et les retourner en bon état, à la fin du contrat. Le titulaire de permis d'exploitation ne sera pas responsable de l'usure normale ou des dommages hors de son contrôle. Si le titulaire de permis d'exploitation souhaite installer ou utiliser les installations sous-clé (verrouillées) il doit obtenir l'approbation de GSO.

(2) Inventaires des couverts, porcelaine et la verrerie : une fois tous les trois (03) mois, le titulaire devra fournir un inventaire de tous les couverts, les porcelaines et la verrerie dans la cafétéria. Il devra inclure dans cet inventaire une liste des employés qui ont pris certains de ces éléments hors de la cafétéria.

V. RESPONSIBILITES DU DONNEUR DE PERMIS D'EXPLOITATION.

A. Accord pour l'exploitation de l'installation. Le donneur de permis d'exploitation s'engage à accorder au titulaire de permis d'exploitation pour un 1 an le droit d'établir, gérer et exploiter une cafétéria à l'Ambassade américaine de préparer et de vendre des nourritures, des boissons et autres produits que le donneur de permis d'exploitation autorisera.

B. Le donneur de permis d'exploitation fournira l'espace pour les opérations en vertu ce contrat, comme indiqué. Il fournira une entrée et sortie, y compris une utilisation raisonnable des ascenseurs existants, des couloirs, des passages, des allées et les quais de

chargement. Le donneur de permis d'exploitation fournira le chauffage, l'éclairage de l'espace, l'aération et les utilitaires. En outre, le donneur de permis d'exploitation:

(1) fera des améliorations et des modifications qu'il jugera nécessaire, y compris les améliorations et les modifications nécessaires pour se conformer aux exigences sanitaires adéquates.

(2) Entretenir et réparer la structure du bâtiment dans les secteurs attribués pour l'utilisation du titulaire de permis d'exploitation, y compris :

- la peinture et la rénovation ;
- l'entretien de tuyau de gaz, d'eau, de vapeur, des égouts et des lignes électriques ;
- l'aération, l'éclairage électrique (y compris le remplacement des lampes) ;
- les planchers et revêtements de sol ; et
- des murs et des plafonds.

Le titulaire de permis d'exploitation assume les frais de réparations nécessaires en raison de la négligence de la part du titulaire de permis d'exploitation ou de ses employés.

(3) À ses frais, fournir, installer et permettre au titulaire de permis d'exploitation d'utiliser les équipements énumérés et les équipements supplémentaires du même genre lorsque cela est requis pour toute expansion approuvée par l'Agent de délivrance de permis d'exploitation. Le donneur de permis d'exploitation remplacera l'équipement qu'il a fourni qu'il le juge nécessaire. Sous réserve de fonctionnement et manipulation adéquats du matériel par le titulaire de permis d'exploitation, le donneur de permis d'exploitation remplacera les composants et effectuera des réparations de l'équipement.

C. Matériels appartenant au donneur de permis d'exploitation. Les matériels fournis par le donneur de permis d'exploitation sont énumérés dans l'Annexe B. Le donneur de permis d'exploitation fournira tous les matériels majeurs, la coutellerie, les porcelaines et la verrerie, avec tous les produits de nettoyage.

VI. LES DROITS ET L'AUTORITÉ DU DONNEUR DE PERMIS D'EXPLOITATION

A. Surveillance. L'Agent de délivrance de permis d'exploitation devra surveiller la qualité des services fournis par le titulaire de permis d'exploitation et le caractère raisonnable des prix facturés. L'Agent de délivrance de permis d'exploitation aviser le titulaire de permis d'exploitation de temps à autre de toute source d'insatisfaction et en demander une correction.

B. Espace public. Le donneur de permis d'exploitation réserve le droit d'utiliser les salles à manger et autres espaces publics en dehors les heures de repas, pour les réunions d'employés du donneur de permis d'exploitation ou autres rassemblements. Après chaque

utilisation, le donneur de permis d'exploitation nettoiera et réorganisera l'espace sans frais engagé pour le titulaire de permis d'exploitation.

VII. RESTRICTIONS

A. Matériel. À moins qu'autrement autorisé par l'Agent de délivrance de permis d'exploitation, le titulaire de permis d'exploitation ne doit pas installer des matériels autres que celui spécifié dans ce contrat ou enlever tout matériel appartenant au donneur de permis d'exploitation des locaux.

B. La clientèle. Les installations et les services fournis dans le présent contrat sont pour le bénéfice et le confort des employés de l'Ambassade. Le donneur de permis d'exploitation peut réglementer la clientèle provenant d'autres sources.

C. Les jours fériés fédéraux. Aucun travail ne doit être effectué pendant les jours fériés de l'Ambassade. L'Annexe C fournit une liste des jours fériés américains et locaux prévus par l'Ambassade américaine.

D. Installations. Les installations au sein de l'ambassade ne doivent pas être utilisées pour des opérations qui ne sont pas incluses dans le présent contrat. Le titulaire de permis d'exploitation peut, cependant, utiliser un lieu centralisé pour la préparation et le stockage des nourritures, situé quelque part, et rapporter les marchandises à l'Ambassade de tous les jours.

VIII. DEFINITIONS. Les définitions suivantes s'appliquent au présent contrat.

A. L'Ambassade américaine à Libreville: L'Ambassade américaine à Libreville est interchangeable avec le "Donneur de permis d'exploitation" et "l'Ambassade".

B. L'Agent délivrant le permis d'exploitation: "L'Agent délivrant le permis d'exploitation" signifie une personne une personne ayant le pouvoir de conclure, administrer et/ou résilier des contrats et de formuler des conclusions et détermination.

C. "Le titulaire de permis d'exploitation": "Le titulaire de permis d'exploitation" signifie l'individu ou l'entreprise qui a conclu une entente avec l'ambassade. « Offre » signifie une réponse à un appel d'offres qui, si elle est acceptée, lierait l'offrant d'effectuer le contrat qui en résulte.

D. RSO: Bureau régional de sécurité de l'Ambassade américaine.

E. GSO: Bureau des services généraux de l'Ambassade américaine.

F. RMO: Médecin régional.

ANNEXE B

EQUIPMENT/MATERIELS FOURNIS PAR LE DONNEUR DE PERMIS D'EXPLOITATION

Numéro	Produit/Description	Qté	Unité	Etat	Prix total (USD)
1	Casserole Modèle No. 68215	1	De chaque	Neuf (ve)	112.00
2	Casserole Modèle No. 68224	1	De chaque	Neuf (ve)	160.00
3	Passoire en aluminium Modèle No. ACO-11	1	De chaque	Neuf (ve)	18.68
4	Passoire en aluminium Modèle No. ACO-16	1	De chaque	Neuf (ve)	21.60
5	Poêle Modèle No. E4007	1	De chaque	Neuf (ve)	14.55
6	Poêle Modèle No. E4008	2	De chaque	Neuf (ve)	34.90
7	Poêle Modèle No. E4010	2	De chaque	Neuf (ve)	51.00
8	Poêle Modèle No. E4012	2	De chaque	Neuf (ve)	82.40
9	Poêle Modèle No. 4014	2	De chaque	Neuf (ve)	104.00
10	Louche Modèle No. 7744	2	De chaque	Neuf (ve)	23.40
11	Louche Modèle No. 7748	2	De chaque	Neuf (ve)	25.20
12	Moule à pain Modèle No. 900425	2	De chaque	Neuf (ve)	13.86
13	Ecumoire Modèle No. SKM-RDF	3	De chaque	Neuf (ve)	9.57
14	Moule à tarte Modèle No. 68089	6	De chaque	Neuf (ve)	50.28
15	Grille Modèle No. 68391	1	De chaque	Neuf (ve)	183.00
16	Casserole Modèle No. 69442	1	De chaque	Neuf (ve)	37.70
17	Casserole Modèle No. 69446	2	De chaque	Neuf (ve)	246.00
18	Casserole Modèle No. 68414	1	De chaque	Neuf (ve)	102.46
19	Marmite à pate Modèle No. EWPC18	1	De chaque	Neuf (ve)	152.00
20	Spatule plastique Modèle No. 52023	4	De chaque	Neuf (ve)	35.52
21	ACIER inoxydable, cuillère perforée	2	De chaque	Neuf (ve)	3.62

Numéro	Produit/Description	Qté	Unité	Etat	Prix total (USD)
22	Acier inoxydable, cuillère pour arroser les rôtis No. BSLD-13HD	2	De chaque	Neuf (ve)	3.16
23	Acier inoxydable, cuillère pour arroser les rôtis No. BSLD-15HD	2	De chaque	Neuf (ve)	3.84
24	Casserole Modèle No. 68620	1	De chaque	Neuf (ve)	93.80
25	Poignet, Caoutchouc Modèle No. 3009	2	De chaque	Neuf (ve)	11.00
26	Poignet, Caoutchouc Modèle No. 3010	2	De chaque	Neuf (ve)	8.20
27	Poignet, Caoutchouc Modèle No. 3011	2	De chaque	Neuf (ve)	7.02
28	Couvercle pour marmite Modèle no. 67509	1	De chaque	Neuf (ve)	12.66
29	Couvercle pour marmite Modèle No. 67318	1	De chaque	Neuf (ve)	16.83
30	Couvercle pour marmite Modèle No. 67533	1	De chaque	Neuf (ve)	14.74
31	Couvercle pour marmite Modèle No. 57541	1	De chaque	Neuf (ve)	17.37
32	Couvercle pour marmite Modèle No. 67581	1	De chaque	Neuf (ve)	32.00
33	Couvercle pour marmite Modèle No. 67327	1	De chaque	Neuf (ve)	8.60
34	Couvercle pour marmite Modèle No. 67312	1	De chaque	Neuf (ve)	10.24
35	Casserole Modèle No. 67510	1	De chaque	Neuf (ve)	34.90
36	Moule à muffin Modèle No. 60612	2	De chaque	Neuf (ve)	47.80
37	Couteau à légumes Modèle No. S104PCP	2	De chaque	Neuf (ve)	9.76
38	Couteau, trancheur Modèle No. S142-9SC-PCP	1	De chaque	Neuf (ve)	15.84
39	Couteau à légumes Modèle No. S107PCP	1	De chaque	Neuf (ve)	5.83
40	Spatule pour gâteau Modèle No. 46826	1	De chaque	Neuf (ve)	4.45
41	Couteau à désosser Modèle No. S135F-PCP	1	De chaque	Neuf (ve)	13.74

Numéro	Produit/Description	Qté	Unité	Etat	Prix Total (USD)
42	Couteau de cuisine Modèle No. S1128CP	1	De chaque	Neuf (ve)	19.94
43	Fourche Modèle No. S205PCP	2	De chaque	Neuf (ve)	31.44
44	Fourche Modèle No. S205PCP	1	De chaque	Neuf (ve)	10.61
45	Aiguiseur d'acier Modèle No. DDS-12PCP	1	De chaque	Neuf (ve)	30.01
46	Couperet Modèle No. S5288	1	De chaque	Neuf (ve)	38.60
47	Ciseaux de cuisine Modèle No. SGS01B-CP	1	De chaque	Neuf (ve)	8.35
48	Couteau de cuisine Modèle No. S145-10PCP	1	De chaque	Neuf (ve)	24.90
49	Couteau, Cimeterre Modèle No. S132-10PCP	1	De chaque	Neuf (ve)	24.90
50	Roulette coupe-pizza Modèle No. P177A-PCP	1	De chaque	Neuf (ve)	17.01
51	Ecarteur de sandwich Modèle No. S170L-3	1	De chaque	Neuf (ve)	8.98
52	Vide-pomme Modèle No. 574450	1	De chaque	Neuf (ve)	4.68
53	Couteau utilitaire Modèle No. S156SC-PCP	1	De chaque	Neuf (ve)	10.55
54	Spatule pour pancake Modèle No. P94851	1	De chaque	Neuf (ve)	6.52
55	Spatule pour hamburger Modèle No. P94855	1	De chaque	Neuf (ve)	10.17
56	Spatule, perforée, acier inoxydable	1	De chaque	Neuf (ve)	1.32
57	Spatule, écumoire, acier inoxydable	1	De chaque	Neuf (ve)	15.59
58	Acier inoxydable, Fouet plat. No. 1216-B	1	De chaque	Neuf (ve)	10.95
59	Acier inoxydable Fouet plat No. 1616-B	1	De chaque	Neuf (ve)	12.95
60	Fouet ballon Modèle No. FW-14	1	De chaque	Neuf (ve)	5.13

Numéro	Produit/Description	Qté	Unité	Etat	Prix total (USD)
61	Bol Modèle No. 69080	2	De chaque	Neuf (ve)	43.80
62	Bol Modèle No. 69130	1	De chaque	Neuf (ve)	29.80
63	Bol Modèle No. 79300	1	De chaque	Neuf (ve)	142.00
64	Bol Modèle No. 69050	1	De chaque	Neuf (ve)	16.25
65	Ouvre-boite, Manuel Modèle No. 407	2	De chaque	Neuf (ve)	21.90
66	Planche à découper Modèle No. CBGR1218	2	De chaque	Neuf (ve)	31.90
67	Planche à découper Modèle No. CBRE1218	2	De chaque	Neuf (ve)	31.90
68	Planche à découper Modèle No. CBYE1218	2	De chaque	Neuf (ve)	31.90
69	Planche à découper verte Modèle No. CBGR1520	1	De chaque	Neuf (ve)	15.95
70	Planche à découper rouge Modèle No. CBRE1520	1	De chaque	Neuf (ve)	15.95
71	Planche à découper bleue Modèle No. CBBL1520	1	De chaque	Neuf (ve)	15.95
72	Planche à découper Modèle No. CBBR1520	1	De chaque	Neuf (ve)	15.95
73	Coupe frite, Modèle No. 47713	1	De chaque	Neuf (ve)	175.00
74	Tapis de sol Modèle No. 366012RD	1	De chaque	Neuf (ve)	83.90
75	Pilon à pomme de terre Modèle No. 540	1	De chaque	Neuf (ve)	28.95
76	Tasse à mesurer, Plastique No. 100MCCW135	1	De chaque	Neuf (ve)	7.09
77	Tasse à mesurer, Plastique No. 200MCCW135	77	De chaque	Neuf (ve)	753.06
78	Tasse à mesurer, Plastique No. 50MCCW135	1	De chaque	Neuf (ve)	6.31

Numéro	Produit/Description	Qté	Unité	Etat	Prix Total (USD)
79	Tasse à mesurer, Plastique No. 400MCCW135	1	De chaque	Neuf (ve)	10.61
80	Cuillère ajourée Modèle No. SPPF-6	1	De chaque	Neuf (ve)	2.44
81	Passoire Modèle No. 98	1	De chaque	Neuf (ve)	4.69
82	Passoire Modèle No. 88	1	De chaque	Neuf (ve)	4.28
83	Pince Modèle No. 4409HDL	2	De chaque	Neuf (ve)	13.84
84	Pince Modèle No. 4412HDL	2	De chaque	Neuf (ve)	15.34
85	Entonnoir, plastique Modèle No. 369	1	De chaque	Neuf (ve)	1.79
86	Cuillère à spaghetti Modèle No. PF01	1	De chaque	Neuf (ve)	6.66
87	Couvercle pour marmite Modèle No. 67521	1	De chaque	Neuf (ve)	13.46
88	Couteau chaque de cuisine Modèle No. S145-8PCP	1	De chaque	Neuf (ve)	22.40
89	Spatule pour hamburger Modèle No. P94854	1	De chaque	Neuf (ve)	9.61
90	Planche à découper Modèle No. CB1218	1	De chaque	Neuf (ve)	7.15
91	Planche à découper blanche Modèle No. CB1520	1	De chaque	Neuf (ve)	10.50
92	Planche à découper Blanche pour les herbes culinaires	1	De chaque	Neuf (ve)	17.95
93	Planche à découper Modèle No. CCBR1218	6	De chaque	Neuf (ve)	15.95
94	Couteau de cuisine Modèle No. S1128CP	1	De chaque	Neuf (ve)	19.94
95	Robinet pour pré-rinçage No. B-0133/B-0109-01	1	De chaque	Neuf (ve)	299.00
96	Moule à grande capacité Modèle No. ST2000	10	De chaque	Neuf (ve)	381.00
97	Casserole, Table à vapeur, inoxydable No. ST2002	6	De chaque	Neuf (ve)	80.40

Numéro	Produit/Description	Qté	Unité	Etat	Prix Total (USD)
98	Casserole, Table à vapeur, inoxydable No. ST2004	2	De chaque	Neuf (ve)	47.20
99	Casserole, Table à vapeur Modèle No. ST2002PF	1	De chaque	Neuf (ve)	17.54
100	Casserole, Table à vapeur, inoxydable No. 90122	1	De chaque	Neuf (ve)	22.66
101	Casserole, Table à vapeur, inoxydable No. ST1302	1	De chaque	Neuf (ve)	8.36
102	Couvercle de casserole à grande capacité Modèle No. STDC2000	2	De chaque	Neuf (ve)	52.60
103	Casserole, Table à vapeur, inoxydable no. NJP502L	4	De chaque	Neuf (ve)	54.00
104	Casserole, Table à vapeur, Inoxydable No. 30542	1	De chaque	Neuf (ve)	27.90
105	Couvercle de casserole (1/2) Modèle No. STC1200S	4	De chaque	Neuf (ve)	25.88
106	Adapter plate Modèle No. AP27D	1	De chaque	Neuf (ve)	19.16
107	Adaptor bar Modèle No. AB12	1	De chaque	Neuf (ve)	2.54
108	Adaptor bar Modèle No. AB20	1	De chaque	Neuf (ve)	3.90
109	Marmite pour légumes Modèle No. STI81/2	2	De chaque	Neuf (ve)	33.40
110	Couvercle pour marmite pour légumes No. STC81/2N	2	De chaque	Neuf (ve)	9.76
111	Casserole (2/3) Modèle No. 7234	2	De chaque	Neuf (ve)	26.78
112	Casserole, Table à vapeur, inoxydable No. ST1304	2	De chaque	Neuf (ve)	21.34
113	Casserole, Table à vapeur, inoxydable No. ST1202PF	1	De chaque	Neuf (ve)	13.28
114	Moule pour brioche Modèle No. 18-8P-26	1	De chaque	Neuf (ve)	12.30
115	Moule pour brioche Modèle No. 40952	4	De chaque	Neuf (ve)	53.00
116	Bac gastro rectangulaire Modèle No. 820A	6	De chaque	Neuf (ve)	311.94
117	Support de la pelle à glace	3	De chaque	Neuf (ve)	63.75
118	Fourchette de table Modèle No. 2347FPLF	9	Douzaine	Neuf (ve)	359.10

Numéro	Produit/Description	Qté	Unité	Etat	Prix Total (USD)
119	Cuillère à café Modèle No. 2347STSF	9	Douzaine	Neuf (ve)	211.95
120	Couteau de table Modèle No. 2347KDTF	9	Douzaine	Neuf (ve)	548.10
121	Louche (à bouillon) Modèle No. 2347SDEF	9	Douzaine	Neuf (ve)	359.10
122	Poivrière (sel et poivre) Modèle No. 150SP	48	De chaque	Neuf (ve)	27.36
123	Casserole, table à vapeur, inoxydable No. 90622	2	De chaque	Neuf (ve)	16.64
124	Couvercle, casserole, table à vapeur	9	De chaque	Neuf (ve)	162.54
125	Casserole, Table à vapeur, inoxydable No. ST2002	1	De chaque	Neuf (ve)	13.40
126	Casserole, Table à vapeur, inoxydable No. 90422	4	De chaque	Neuf (ve)	38.64
127	Casserole, Table à vapeur, inoxydable No. 90162	2	De chaque	Neuf (ve)	92.40
128	Casserole, Table à vapeur, inoxydable No. 90362	2	De chaque	Neuf (ve)	47.60
129	Poêle Modèle No. 67907	1	De chaque	Neuf (ve)	23.18
130	Poêle Modèle No. 67908	4	De chaque	Neuf (ve)	225.76
131	Poêle Modèle No. 67910	1	De chaque	Neuf (ve)	19.22
132	Poêle Modèle No. 67912	2	De chaque	Neuf (ve)	57.00
133	Moule à gâteau rond Modèle No. A-8009-11/2	2	De chaque	Neuf (ve)	10.58
134	Plaque à pizza Modèle No. A80102	2	De chaque	Neuf (ve)	12.76
135	Moule à gâteau modèle No. 3810	2	De chaque	Neuf (ve)	19.68
136	Moule à gâteau modèle No. 3812	2	De chaque	Neuf (ve)	22.12
137	Moule à brioche Modèle No. 18-8A-13	6	De chaque	Neuf (ve)	34.80
138	Couvercle, Table à vapeur casserole inoxydable	6	De chaque	Neuf (ve)	401.40

Numéro	Produit/Description	Qté	Unité	Etat	Prix total (USD)
139	Couteau à légumes Modèle No. S107PCP	3	De chaque	Neuf (ve)	17.49
140	Couteau à légumes Modèle No. S104PCP	3	De chaque	Neuf (ve)	14.64
141	Couteau à désosser Modèle No. S131-6PCP	3	De chaque	Neuf (ve)	42.54
142	Couteau cimeterre Modèle No. S13210	2	De chaque	Neuf (ve)	49.80
143	Couteau à désosser Modèle No. S136CP	3	De chaque	Neuf (ve)	43.74
144	Couteau à désosser Modèle No. S135F-PCP	3	De chaque	Neuf (ve)	41.22
145	Couteau à filet Modèle No. S133-8PCP	3	De chaque	Neuf (ve)	48.87
146	Couteau à filet Modèle No. S133-9PCP	3	De chaque	Neuf (ve)	161.64
147	Couteau de boucher Modèle No. S112-8PCP	2	De chaque	Neuf (ve)	39.88
148	Couteau de cuisine Modèle no. S145-8pcp	2	De chaque	Neuf (ve)	44.80
149	Couteau de cuisine Modèle no. S145-10PCP	2	De chaque	Neuf (ve)	49.80
150	Couteau de cuisine Modèle no. S145-12PCP	2	De chaque	Neuf (ve)	58.00
151	Couteau utilitaire Modèle No. S156SC-PCP	3	De chaque	Neuf (ve)	31.65
152	Couteau à sandwich No. S163-9SC-PCP	3	De chaque	Neuf (ve)	42.57
153	Couteau à pain Modèle No. S162-8SC-PCP	3	De chaque	Neuf (ve)	39.87
154	Couteau circulaire Modèle No. S140-12PCP	2	De chaque	Neuf (ve)	46.94
155	Distributeur de boisson, Non isolé	1	De chaque	Neuf (ve)	199.00
156	Bac à ingrédients	6	De chaque	Neuf (ve)	1476.00
157	Bol, 397-071 Buffalo rolled edge 13 oz. 6-3/8", 3 douzaines/caisse	2	De chaque	Neuf (ve)	364.00

Numéro	Produit/Description	Qté	Unité	Etat	Prix total (USD)
158	Assiette, 397-073 buffalo rolled edge 6-1/4", 3 douzaines/caisse	4	De chaque	Neuf (ve)	484.00
159	Tasse, 397-067 Buffalo Rolled Edge 8 oz., 3 douzaines/ caisse	2	De chaque	Neuf (ve)	334.00
160	Bol, 397-070 BUFFALO ROLLED EDGE 5 oz., 4-3/4", 3 douzaines/caisse	2	De chaque	Neuf (ve)	198.00
161	250-263-CLR Verre à cocktail, 22 oz. avec un pilon	4	De chaque	Neuf (ve)	287.96
162	Assiette, 397-076 Buffalo Rolled Edge 10-1/2", 1 douzaine/caisse	3	De chaque	Neuf (ve)	432.00
163	Soucoupe, 397-069 Buffalo Rolled Edge 6-1/8", 3 douzaines/caisse	2	De chaque	Neuf (ve)	272.00
164	Assiette creuse 8", 397-072 Buffallo Rolled Edge 15 oz., douzaine/caisse	1	De chaque	Neuf (ve)	199.00
165	Plateau de service 269-401-BLK 12"X16" Noir, Polypropylène, 24 par caisse	3	De chaque	Neuf (ve)	155.97
166	Assiette, Cascade 004-011 10-5/8", 1 douzaine par caisse	3	De chaque	Neuf (ve)	495.00
167	Plateau ayant 6 compartiments 17K-054-YEL PLYPROPYLENE, 12 par caisse	3	De chaque	Neuf (ve)	143.07
168	Table de travail Advance Tabco CB-SS-368M de 84-in, un placard en dessous, 36-in de large	1	De chaque	Neuf (ve)	2553.60

Numéro	Produit/Description	Qté	Unité	Etat	Prix total (USD)
169	Table de travail Advance Tabco CB-SS-307M 84-in, un placard en dessous, 36-in de large, 30-in de large	1	De chaque	Neuf (ve)	2169.80
170	Table de travail Advance Tabco CK-SS-247M 84-in, un placard en dessous, 24-de large,	1	De chaque	Neuf(ve)	2097.13
171	Etagère murale Turbo Air TSWS-1448 48-in, acier inoxydable, 14-in WTurbo	8	De chaque	Neuf (ve)	768.00
172	Etagère pour micro-onde, 18 in D x 24 in W, mural, acier inoxydable	4	De chaque	Neuf (ve)	649.92
173	Etagère murale Advance Tabco PS-12-36 36-in avec un égouttoir pour marmite & 9 crochets, 12-in de largeur	2	De chaque	Neuf (ve)	583.30
174	Evier Turbo Air TSA-2-14-D2, (2) 18 x 18 x 14-in D avec un égouttoir de 24 in. des 2 cotés, Turbo inoxydable	1	De chaque	Neuf (ve)	592.80
175	Evier pour chaudron et marmite T & S Brass B-0290 Big Flo avec un robinet en col de cygnet de 12-in T & S Brass	1	De chaque	Neuf (ve)	274.28
176	Krowne Metal Corp 23-130 Long Shank Evier avec panier, inoxydable	2	De chaque	Neuf (ve)	15.76
177	Etagère en chrome Super Erecta, 18 x 48 x 74-in H	2	De chaque	Neuf (ve)	473.00

Annexe C

LES JOURS FERIES EN 2012

Jours fériés

La cafétéria sera fermée pendant les jours fériés officiels suivants qui sont observés par l'Ambassade américaine à Libreville, au Gabon. Chaque année le donneur de permis d'exploitation fournira une nouvelle liste de jours fériés.

Date	Jour	Jour férié américain	Jour férié local
2 Janvier	Nouvel An	A	
16 Janvier	Anniversaire de Martin Luther King, Jr.	A	
20 Février	President's Day	A	
09 Avril	Lundi de Pâques		G
1 Mai	Fête du travail		G
17 Mai	Ascension		G
28 Mai	Memorial Day, Lundi de Pentecôte	A	G
04 Juillet	Fête nationale	A	
15 Aout	Assomption		G
17 Aout	Fête nationale		G
A déterminer	Eid el Fitr *		G
3 Septembre	Labor Day	A	
8 Octobre	Columbus Day	A	
A déterminer	Eid al-Adha *		G
1 Novembre	Toussaints		G
12 Novembre	Veterans Day	A	
22 Novembre	Thanksgiving Day	A	
25 Décembre	Noel	A	G

PIECE JOINTE 2

INSTRUCTIONS POUR LA PREPARATION DE L'OFFRE ET ATTRIBUTION DU CONTRAT

I. INSTRUCTIONS POUR LA PREPARATION DE L'OFFRE

A. Généralités. Soumettre un original et deux copies de l'offre, selon le format recommandé et fournissant des détails suffisants afin de permettre au donneur de permis d'exploitation de faire une évaluation approfondie. Les offres doivent être scellés dans une enveloppe et indiquer clairement le nom de l'entreprise, nom du responsable et adresse. Identifier et expliquer tout les écarts, les exceptions ou les hypothèses prises à l'égard des directives ou des exigences.

B. La date limite de soumission. Soumettre l'offre complète avant le **MERCREDI 18 JUILLET à 16:00** à:

Michael Agner, General Services Officer
US Embassy Libreville
B.P. 4000
Libreville, Gabon

C. Contenus de l'offre. La première partie de l'offre portera sur des informations générales sur la personne/l'entreprise qui soumet l'offre, y compris l'expérience et les références. La deuxième partie de l'offre portera sur les exigences de la prestation. CHAQUE SOUMISSION DOIT ÊTRE SIGNÉE PAR UNE PERSONNE QUI EST LEGALEMENT AUTORISÉE À PRESENTER L'ENTREPRISE. RECONNAÎTRE LES MODIFICATIONS À CET APPEL D'OFFRES DANS LA PREMIÈRE PARTIE DE L'OFFRE POUR QUE LES ÉVALUATEURS PEUVENT ÊTRE SURS QUE L'OFFRE TIENT COMPTE DES MODIFICATIONS AUX MODALITES ET CONDITIONS DU PRESENT CONTRAT. Présentez les points suivants dans l'ordre indiqué ci-dessous :

Partie I - Informations générales

(a). Qualité de service et expérience antérieures. Enumérez tous les contrats et Contrats d'exploitation que vous avez reçus au cours des trois dernières années pour le même travail. Fournir le nom du client, son adresse et ses numéros de téléphone, des dates et le nombre d'employés ayant fourni les services, la valeur monétaire et des arrangements financiers, brève description du travail et valeur des opérations financières, une brève description de votre travail et des éventuelles résiliations et la (les) raison de telles résiliations.

(b) Capacité financière. Décrivez la situation et la capacité financières de votre entreprise. Indiquez le pourcentage de la prestation sous cet appel d'offres par

rapport à la totalité des activités de votre entreprise. Veuillez fournir un état financier actuel. Décrivez les actifs autres que les espèces, comptes débiteurs, terres, bâtiments, ou matériels transportés sur les bilans de l'entreprise.

(c) Autre information générale sur l'entreprise. Fournir des copies des dernières inspections sanitaires/hygiéniques.

Partie II – Prestation requise

(a) Cycle et variété de menu.

(1) Indiquer la longueur de votre cycle de menu et combien de fois il change tout au long de l'année. Fournir le cycle du menu complet que vous allez mettre en œuvre, ainsi que les prix de vente. Inclure votre stratégie pour les plats du jour, les activités promotionnelles et les techniques de vente. Résumer le nombre d'articles quotidiens dans une catégorie de nourriture, tels que des articles pour le déjeuner, légumes, salades, desserts, boissons, soupes, pain, articles pour le petit déjeuner, sandwiches, plats du jour, rôtisserie, etc. Résumer le nombre total des différents articles dans chaque catégorie pour le cycle complet de menu.

(2) Aux fins de mettre sur pied des offres, les informations suivantes peuvent s'avérer utiles.

o Les sondages menés à l'Ambassade ont révélés une préférence à ce qui suit:

Petit déjeuner:

Donut & Pâtisserie	Café/Thé	Omelette & Œufs	Jus
Céréales	Toast/Bagels/Croissant	Fruits frais	
Plats locaux	Sandwich	Bacon/saucisse	Yaourt
Cappucino/Espresso			

Déjeuner:

Salades	Hot Dogs/Hamburgers	Sandwiches	Plats locaux
Plats internationaux	Chips/Frites	Menu du jour	Pate/Pizza
Poisson frais	Poulet grillé	Boissons gazeuses	Desserts

o Les sondages ont révélé que les employés s'attendent à payer entre 1 000-2 000 CFA pour le petit déjeuner et 1 500-5000 CFA pour le déjeuner. Si les prix sont plus élevés, il est probable que les employés trouveront des solutions de rechange.

o Environ 75 % des employés de l'ambassade ne sont pas américains. Par conséquent, établir une variété de menu qui est plus orienté vers les plats traditionnels gabonais ou africains et établir un prix en conséquence peut augmenter le nombre de clients à la cafétéria.

o Les sondages ont montré que les employés ont l'intention de manger régulièrement (3 à 4 fois par semaine) à la cafétéria pour le petit déjeuner et le déjeuner. Des plats abordables et une alimentation saine sont des tops priorités. Les employés préfèrent mieux les options menu / à la carte que le buffet et souhaite fortement des plats du jour.

o Les sondages ont révélé que certains employés seraient intéressés à ce que le titulaire de permis d'exploitation de la cafétéria fournisse des services de restauration (personnels et professionnels) catering et aimeraient avoir la possibilité de commander un repas à emporter afin de le manger dans leur bureau.

(b) Portion du menu, les prix et les prix de l'unité de mesure standard. Spécifiez votre politique de prix et les procédures que vous utilisez pour établir la taille des portions et les prix. Veuillez fournir un livre de prix et des portions des nourritures du menu complet.

(c) Normes d'hygiène. Inclure les normes, les exigences, programmes de formation sur les normes d'hygiènes, les procédures d'inspection, le calendrier et les rapports de gestion.

(d) Les programmes d'entretien, d'utilisation et d'inventaire du titulaire de permis d'exploitation. Discuter les programmes d'utilisation et d'inventaire des équipements et des fournitures utilisés dans l'exécution ce contrat. Un programme d'entretien préventif comprendra des réparations, remplacement et autres travaux de réfection importants.

D. Procédures complémentaires

(1) Modification de l'appel d'offres. Si cet appel d'offres est modifié, toutes les modalités et conditions non modifiées restent inchangées.

(2) Médias des appels d'offres. Les offres envoyées par télégraphe et télécopieur ne sont pas acceptables. Après la réception des offres, des négociations peuvent avoir lieu. En outre, les particuliers/entreprises qui soumettent des offres peuvent être demandés de faire une présentation orale ou présenter des échantillons de nourriture/boissons.

(3) Ponctualité des offres. Les offres doivent être reçues au lieu prévu pour recevoir les offres, au plus tard à l'heure et à la date spécifiée dans cet appel d'offres. Aucune offre reçue après la date d'échéance et l'heure mentionnée ne sera pas considérée.

E. Visite de lieu et Conférence. L'ambassade organisera une visite de lieu et une conférence le **vendredi 29 juin 2012 à 13 h 00**. Les parties intéressées doivent s'inscrire en appelant **Valentine Nguimi, Procurement Clerk au 05-04-49-73 avant le 26 juin 2012 à 17 h 00**. L'appelant recevra des informations sur lieu de rencontre en ce moment-là. Chaque partie ne peut avoir plus de trois (3) membres lors de la visite de lieu. La

Conférence a pour but de donner aux parties intéressées l'occasion de discuter des exigences de l'appel d'offre et la visite de lieu permettra aux parties intéressées de voir l'endroit dans laquelle l'exploitation de la cafétéria aura lieu. Les parties intéressées sont fortement encouragées à soumettre des questions, par écrit, à l'adresse indiquée dans la lettre d'accompagnement de cet appel d'offres au moins trois jours avant la date de la Conférence.

II. EVALUATION DES OFFRES ET SELECTION EN VUE D'UNE ATTRIBUTION

A. Evaluation. Pour être acceptable et admissibles pour l'évaluation, les offres doivent être préparées en suivant les instructions dans la Section I ci-dessus et doivent répondre à toutes les exigences énoncées dans les autres sections du présent appel d'offres. Toutes les offres seront évaluées à l'aide de l'information présentée comme exigé ci-dessus dans la Section I.C., « Instructions sur la préparation de l'offre – contenu de l'offre ».

B. Sélection en vue d'une attribution. La sélection en vue d'une attribution reposera sur la meilleure approche, prenant en considération le désir pour un service de qualité pour des menus à prix raisonnables, en combinaison avec une qualité de service antérieur et une expérience en service. L'ambassade peut uniquement attribuer ce contrat en se basant sur l'évaluation des offres initiales, sans aucune négociation, demande d'échantillons ou de présentations orales. Donc, les offres doivent être présentées dans les meilleures conditions possibles.