

INSTRUCTIONS RELATIVES A LA PREPARATION DES OFFRES, EVALUATION DES OFFRES ET ADJUDICATION DE L'OFFRE

I. INSTRUCTIONS RELATIVES A LA PREPARATION DES OFFRES

A. Informations Générales

Les offres doivent être présentées en trois exemplaires dont une (1) copie originale et deux autres (2), préparées dans un format et détail de sorte à permettre à l'Autorité Contractante d'effectuer une évaluation minutieuse. Le dossier d'appel d'offres doit être sous pli fermé dans une enveloppe indiquant clairement la raison sociale/nom, le directeur et l'adresse de l'entreprise. Il devra également indiquer et expliquer tous écarts, toutes exceptions, ou toutes hypothèses prises par rapport à toutes instructions ou toutes recommandations.

B. Délai de Soumission

L'offre complète doit être soumise au plus tard le **27 mai 2014**, à **12h30** à l'adresse suivante:

**Contracting Officer
Embassy of the United States of America
4332 Blvd Eyadema
Cite OUA
B.P. 852
Lome, Togo**

C. Contenu de l'offre

La première partie de l'offre portera sur des informations générales sur la personne/entreprise soumissionnaire, y compris ses expériences et ses références. La deuxième partie de l'offre concerne les critères de performance. **CHAQUE OFFRE DOIT ETRE SIGNEE PAR UNE PERSONNE AUTORISEE ENGAGEANT L'ENTREPRISE. ELLE DOIT EGALEMENT INCLURE TOUTES MODIFICATIONS AU PRESENT APPEL D'OFFRES DANS LA PREMIERE PARTIE DE L'OFFRE DE MANIERE A CE QUE LES EVALUATEURS PUISSENT S'ASSURER QUE L'OFFRE REFLETE TOUTES LES MODIFICATIONS RELATIVES AUX CONDITIONS.**

Fournir des informations relatives aux domaines suivants dans l'ordre indiqué ci-dessous:

Partie I - Informations Générales

(a). Qualité de Service et Expérience Antérieures

Fournir la liste de tous les contrats et les contrats de licence détenus par votre entreprise au cours des trois dernières années pour des travaux identiques ou similaires. Fournir le nom, l'adresse et les numéros

de téléphone, les dates de la clientèle, et le nombre de personnel prestataire de services, la valeur en dollar et les dispositions financières, bref la description des travaux, et toutes résiliations de contrat et le motif de la résiliation.

(b) Capacités Financières

Décrire la situation et la capacité financières de votre entreprise. Indiquer à quel pourcentage les activités totales estimées de votre entreprise les activités en vertu de la présente sollicitation représenteraient au cours de la période de tout Contrat. Fournir un état financier en cours. Décrire tous actifs/patrimoines autres qu'en espèces, en créances, en terrains, en bâtiments, ou en équipements portés sur les bilans existants de l'entreprise.

(c) Autres Informations Générales de l'Entreprise

Fournir des copies des certificats d'inspections sanitaires récentes.

Partie II – Critères de Performance

(a) Cycle et Variété de Menus

(1) Indiquer la durée de votre cycle de menus et la fréquence de changement tout au long de l'année. Fournir le cycle de menu complet que vous allez mettre en œuvre, indiquant les prix de vente. Inclure votre politique relative aux offres spéciales, aux événements promotionnels, et aux pratiques commerciales. Résumer le nombre de produits quotidiens au titre de chaque catégorie d'aliments, tels que les entrées/ déjeuner, les légumes, les salades, les desserts, les boissons, les soupes, du pain et de petits pains, les éléments du petit-déjeuner, les sandwiches, les plats spéciaux, les grillades, etc. Résumer le nombre total des différents produits contenus dans chaque catégorie pour le cycle de menu complet.

(2) Dans le but de vous aider à préparer votre offre, les informations historiques ci-dessous peuvent être utiles.

- Les sondages menés par l'Ambassade révèlent ce qui suit:
 - Les prix maximum que les employés voudront payer pour tous les plats qu'ils voudront avoir au menu du PETIT DEJEUNER

	CFA 200 –	CFA 400 –	CFA 600 –	CFA 800 –	CFA 1000 –
– Haricots + pain/gari / Beans + bread/gari	61.11%	30.56%	5.56%	0.00%	2.78%
	44	22	4	0	2
– Café / Coffee	68.92%	24.32%	8.11%	0.00%	0.00%
	51	18	6	0	0

– Croissants / Croissants	29.87%	58.44%	9.09%	2.60%	0.00%
	23	45	7	2	0
– Beignets / Donuts	77.94%	14.71%	1.47%	1.47%	4.41%
	53	10	1	1	3
– Fruits / Fruits	60.26%	28.21%	7.69%	2.56%	1.28%
	47	22	6	2	1
– Galifoto (Gari + omelette + épices) / Galifoto (Gari + omelette + spices)	30.14%	53.42%	10.96%	2.74%	2.74%
	22	39	8	2	2
– Bouillie/Porridge (Oats, Akassa, Aklui, Tapioca, Coco, Molu)	73.97%	16.44%	4.11%	4.11%	1.37%
	54	12	3	3	1
– Ayimolou + poisson/œuf / Rice and black-eyed peas + fish/egg	8.64%	40.74%	30.86%	4.94%	14.81%
	7	33	25	4	12
– Sandwiches (Omelette, saucisson, jambon, beurre, fromage, viande, poisson, poulet, légumes, etc.) / Sandwiches (omelette, sausage, ham, butter, cheese, meat, fish, chicken, vegetables, etc.)	11.70%	43.62%	24.47%	9.57%	10.64%
	11	41	23	9	10
– Thé / Tea	76.32%	17.11%	5.26%	2.63%	0.00%
	58	13	4	2	0

- Les prix maximum que les employés voudront payer pour tous les plats qu'ils voudront avoir au menu du DEJEUNER

–	CFA 500	CFA	CFA	CFA 2000	CFA 2500 –
	–	1000 –	1500 –	–	

– Aliments au four / Baked Meals	55.22%	26.87%	1.49%	5.97%	10.45%
	37	18	1	4	7
– Glucides (Pâtes alimentaires, Riz, Voandu, Couscous, Akume, Kom, Gari, Igname, Atcheke, Aloko, etc.) + Protéine (viande, poisson, oeuf, etc.) + Légumes / Carbohydrates/Starches (Pasta, Rice, Voandu, Couscous, Akume, Kom, Cassava, Yam, Atcheke, Aloko, etc.) + Protein (meat, fish, egg, etc.) + Vegetables	54.55%	32.47%	3.90%	3.90%	5.19%
	42	25	3	3	4
– Dessert / Dessert	89.23%	7.69%	3.08%	0.00%	0.00%
	58	5	2	0	0
– Fruits / Fruits	90.32%	8.06%	1.61%	0.00%	0.00%
	56	5	1	0	0
– Salade / Salad	69.12%	19.12%	5.88%	1.47%	4.41%
	47	13	4	1	3
– Soupes / Soup	63.33%	26.67%	5.00%	5.00%	0.00%
	38	16	3	3	0
– Plats végétariens (haricots, soja, légumes, etc.) / Vegetarian Choices (Beans, Soy, Vegetables)	54.55%	29.09%	5.45%	5.45%	5.45%
	30	16	3	3	3

- Les prix maximum que les employés voudront payer pour tous les plats qu'ils voudront avoir comme SNACKS/CASSE- CROÛTE

	50-100 –	200-500 –	600-1000 –	1100-2000 –
– Sucrierie en cannette / Canned Soft drinks	11.69%	88.31%	1.30%	0.00%
	9	68	1	0
– Chips / Chips	59.38%	32.81%	7.81%	0.00%
	38	21	5	0

– Biscuits / Cookies	43.42%	50.00%	6.58%	0.00%
	33	38	5	0
– Eau minérale (bouteille de 0.5 litre) / Drinking water (bottle of 0.5 liter)	13.64%	86.36%	0.00%	0.00%
	9	57	0	0
– Eau minérale (bouteille de 1.5 litre) / Drinking water (bottle of 1.5 liter)	6.15%	78.46%	15.38%	0.00%
	4	51	10	0
– Fruits / Fruits	46.03%	52.38%	4.76%	0.00%
	29	33	3	0
– Jus de fruit naturel (bissap, gingembre, citron, orange, ananas, etc.) Bouteille de 0,5 litre / Natural fruit juices (bissap, ginger, lemon, orange, pineapple, etc.), Bottle of 0.5 liter	36.00%	62.67%	1.33%	0.00%
	27	47	1	0
– Jus de fruit naturel (bissap, gingembre, citron, orange, ananas, etc.) Bouteille de 1,5 litres / Natural fruit juices (bissap, ginger, lemon, orange, pineapple, etc.), Bottle of 1.5 liter	16.18%	66.18%	17.65%	0.00%
	11	45	12	0
– Jus de fruit du commerce / Packaged fruit juices	22.22%	61.90%	15.87%	0.00%
	14	39	10	0
– Arachide / Peanuts	90.14%	8.45%	1.41%	0.00%
	64	6	1	0
– Popcorn / Popcorn	93.24%	6.76%	0.00%	0.00%
	69	5	0	0
– Yaourt / Yogurt	32.91%	65.82%	1.27%	0.00%
	26	52	1	0

- Le bar à salade est un élément principal systématiquement recherché à la cafétéria.
- Une ligne de menu orientée vers des plats authentiquement togolais et des prix à la bourse du Togolais pouvant augmenter le nombre de clients non-américains à la cafétéria.

(b) Quantité, Prix et Prix de Mesure Unitaire Standard du menu

Indiquer vos politiques et vos procédures de tarif relatives à la fixation de quantités et des prix. Fournir un registre de prix et de quantité du menu complet.

(c) Hygiène

Inclure les normes, les exigences d'exploitation, les programmes de formation en matière d'hygiène, les procédures d'inspection, les horaires de fréquence, et les rapports de gestion.

(d) Maintenance de l'Exploitant, Usage et Programmes d'Approvisionnement

Décrire l'usage et les programmes d'approvisionnement de tous les équipements et toutes les fournitures utilisées dans l'exécution du Contrat. Un programme de maintenance préventif comporte les réparations, le rechange, et d'autres travaux de réhabilitation majeurs.

D. Procédures Complémentaires

(1) Modification de l'Appel d'Offres

En cas de modification du présent Appel d'Offres, toutes les conditions non modifiées restent inchangées.

(2) Voies de Soumissions

Les offres télégraphiques et par télécopie ne sont pas acceptables. Après réception des offres, les entretiens peuvent avoir lieu. En outre, des personnes/entreprises soumissionnaires peuvent être invitées à une présentation orale ou même à présenter des échantillons des aliments/boissons.

(3) Délai de Soumissions

Les offres doivent parvenir à l'endroit indiqué pour la réception des offres, au plus tard à la date et l'heure spécifiées dans le présent Appel d'Offres. Toute offre reçue après la date et l'heure indiquées ne sera pas considérée.

E. Visite du Site et Entretien

L'Ambassade planifiera une visite de site et un entretien après le délai de soumission des offres. Les soumissionnaires seront informés par rapport à la date, à l'heure et au lieu en conséquence. L'entretien vise à offrir aux parties intéressées l'occasion de discuter des exigences du présent Appel d'Offres et la visite du site permettra aux parties intéressées d'explorer la zone où les activités de cafétéria auront lieu. Les parties intéressées sont invitées à soumettre des questions écrites à l'adresse indiquée dans la lettre d'accompagnement de cet Appel d'Offres au moins deux jours avant la date de la conférence.

II. EVALUATION DES OFFRES ET ADJUDICATION DE L'OFFRE

A. Evaluation

Pour être qualifié et éligible à l'évaluation, les offres doivent être préparées conformément aux instructions de la Section I ci-dessus et doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les autres sections du présent Appel d'Offres. Toutes les offres seront évaluées sur la base des informations présentées telles que requises ci-dessus dans la section I.C., «Instructions relatives à la Préparation de l'Appel d'Offres - Contenu de l'Offre ».

B. Adjudication de l'Offre

L'adjudication de l'offre sera basée sur la meilleure approche, en prenant en compte le désir de qualité de service aux prix de menu raisonnables, en plus de la qualité des services et l'expérience antérieures. L'Ambassade peut attribuer le présent Contrat seulement sur la base de l'évaluation des offres initiales, sans négociations ni de demande d'échantillons ou de présentations orales. Par conséquent, les offres doivent être soumises sur la base des conditions les plus favorables possibles.