SECTION 0. AVIS D'APPEL D'OFFRES (AA0)

Avis d'appel d'offres

Nom de l'Autorité contractante : Centre Hospitalier Universitaire Départemental Ouémé-Plateau

Objet : Fourniture de repas dans le cadre de l'alimentation des malades hospitalisés et du personnel de garde du Centre Hospitalier Universitaire Départemental Ouémé Plateau par accord cadre à bon de commande sur deux ans.

Référence SIGMAP : F_CHUD-OP_97651

Avis n° : 096 **/MS/DDS-O/CHUD-OP/PRMP/SP-du.** 04/11/2024

Identification de la procédure : Appel d'Offres Ouvert National

1. Cet Avis d'appel d'offres fait suite au plan de passation des marchés publics numéro 3 du Centre Hospitalier Universitaire Départemental Ouémé-Plateau publié sur le portail web des marchés publics du Bénin le *24 Septembre 2024*.

2. Le Centre Hospitalier Universitaire Départemental Ouémé-Plateau (CHUD-OP) *a obtenu des fonds de son budget autonome*, afin de financer les projets inscrits dans son budget, et à l'intention d'utiliser une partie de ces fonds pour effectuer des paiements au titre du Marché relatif à la fourniture de repas dans le cadre de l'alimentation des malades hospitalisés et du personnel de garde du Centre Hospitalier Universitaire Départemental Ouémé Plateau par accord cadre à bon de commande sur deux ans.

3. Le Centre Hospitalier Universitaire Départemental Ouémé-Plateau sollicite des offres sous pli fermé de la part de candidats éligibles et répondant aux qualifications requises pour fournir *des repas suivant les bons de commande; C'est un marché composé de deux lots à savoir ; lot 1 : fourniture de repas de midi dans le cadre de l'alimentation des malades hospitalisés et du personnel de garde par accord cadre à bon de commande au profit du Centre Hospitalier Universitaire Départemental Ouémé Plateau et lot 2 : fourniture de repas du soir dans le cadre de l'alimentation des malades hospitalisés et du personnel de garde par accord cadre à bon de commande au profit du Centre Hospitalier Universitaire Départemental Ouémé Plateau. La présente procédure aboutira pour chaque lot à la signature d'un accord-cadre mono attributaire d'une durée de deux (02) ans maximum (2024/2025/2026) non renouvelable, avec le prestataire qui sera sélectionné. Ledit accord-cadre sera mis en œuvre par émission de bons de commande successifs sur l'ensemble de sa période de couverture, conformément à l'article 41 de la loi N°2020-26 du 29 septembre 2020 portant code des marchés publics en République du Bénin. Le délai d'exécution sera précisé dans chaque bon de commande. Un candidat peut soumissionner pour un ou pour les deux (02) lots, et en être attributaire dès lors qu'il satisfait aux critères de qualification requis pour lesdits lots.*

   Lorsqu'un soumissionnaire a présenté des offres économiquement les plus avantageuses sur plusieurs lots dont il ne peut être attributaire à la fois, on lui attribuera le lot sur lequel l'écart entre son montant et celui de son suivant immédiat est le plus élevé.

   Des variantes ne pourront pas être prises en considération.

4. La participation à cet appel d'offres ouvert tel que défini dans la loi n°2020-26 du 29 septembre 2020 portant code des marchés publics en République du Bénin concerne tous les candidats éligibles, remplissant les conditions définies dans le présent Dossier d'appel d'offres ouvert et qui ne sont pas frappés par les dispositions des articles 61 et 121 de ladite loi.

BON A LANCER

5. Les candidats intéressés peuvent obtenir des informations auprès de *la Personne responsable des marchés publics du CHUD-OP ; Email : sawadida33@gmail.com* et prendre connaissance des documents d'appel d'offres au secrétariat permanent des marchés publics du CHUD-OP sise à Porto Novo quartier Ouinlinda derrière l'Assemblée Nationale, les jours ouvrables de *8h à 12 h 30 et de 14h à 17h 30 (heure locale ; GMT+1).*

6. Le délai d'exécution de l'accord-cadre pour chaque lot est de 24 mois au maximum non renouvelables à compter de la notification de l'accord-cadre approuvé. Le délai de livraison des repas sera précisé dans chaque bon de commande.

7. Les exigences en matière de qualification sont :

a) Pour les anciennes entreprises :

- Capacité technique et expériences :

- *Être une entreprise spécialisée dans le domaine de l'hôtellerie ou la restauration justifiée par le registre de commerce ou les statuts ;*

- *avoir exécuté au cours des trois dernières années (2021, 2022 et 2023) et l'année en cours au moins un (01) marché de fourniture de repas d'une valeur minimale de cent vingt millions (120.000.000) de francs CFA Hors taxes pour le lot 1 et un (01) marché de fourniture de repas d'une valeur minimale de cent millions (100.000.000) de francs CFA Hors taxes pour le lot 2 prouvés par les copies légalisées des attestations de bonne fin d'exécution ou des procès-verbaux de réception assortis des contrats ou bons de commande (page de garde, page de signature et pages portant le montant en copies simples) signés par les maitres d'ouvrage ou leurs représentants (administration publique, sociétés ou offices d'état ou mixtes, représentations ou organisations, signés par les autorités contractantes ou leurs représentants (administration publique ou privée, sociétés ou offices d'état ou mixtes, représentations ou organisations internationales) au Bénin;*

- *Disposer du personnel clé qualifié par lot, composé de: **un (01) responsable cuisine niveau (BAC+3) en Hôtellerie ou Restauration** ayant au moins trois (03) ans d'expérience globale dans le domaine de la restauration et ayant exécuté au moins une (01) expérience similaire, **un technicien niveau (BAC+3) en Eau, Hygiène ou Assainissement** ayant au moins trois (03) ans d'expérience globale dans le domaine de la restauration et ayant exécuté au moins une (01) expérience similaire, **un (01) technicien titulaire d'un Diplôme Technique (DT) ou BAC en Hôtellerie-Restauration** ayant au moins trois (03) ans d'expérience globale dans le domaine de la restauration et ayant exécuté au moins une (01) expérience similaire et **un chauffeur titulaire d'un permis catégorie B** ayant au moins trois (03) ans d'expérience globale et ayant exécuté au moins une (01) expérience similaire . Tout personnel sans Curriculum vitae (signé conjointement par l'intéressé et le soumissionnaire) plus la copie légalisée de sa carte d'identité accompagnée de la copie légalisée de son diplôme et les attestations de travail ne sera pas pris en compte et l'offre sera rejetée. Le modèle des CV à présenter par le personnel clé sera celui contenu dans le DAO. On entend par expérience similaire un marché de restauration. Les expériences globales seront décomptées à partir de la date d'obtention du diplôme.*

- *Disposer par lot des matériels adéquats et infrastructurels : un lot d'ustensiles de cuisine (5 grandes marmites de numéro 40 au moins ; 3 casseroles ; 6 bassines ; 3 louches ; 2 grandes poêles ; 3 grandes plateaux ; 08 couteaux) au moins; une camionnette et l'existence d'un lieu de traitement et de cuisson. Les matériels proposés seront justifiés par les preuves de propriété ou de location accompagnée du titre de propriété du bailleur.*

- Capacité financière :

- Avoir accès à des financements tels que des avoirs liquides, lignes de crédit, autres que l'avance de démarrages éventuelles, à hauteur de dix-sept millions sept cent treize mille huit cent quarante un (17.713.841) FCFA pour le lot 1 et de quinze millions huit cent soixante-six mille six cent soixante-sept (15.866.667) FCFA pour le lot 2 justifié par une attestation d'une banque ou d'une organisme financier agréé en République du Bénin ou ayant un correspondant au Bénin;

BON A LANCER

- avoir réalisé au cours des trois (03) dernières année (2021, 2022 et 2023) un chiffre d'affaires annuel moyen des activités de fournitures de deux cent douze millions cinq cent soixante-six mille cent un (212.566.101) de francs CFA pour le lot 1 et cent quatre-vingt-dix millions quatre cent mille (190.400.000) de francs CFA pour le lot 2 justifié par les états financiers dans la forme prescrite à l'annexe A, pièces constitutives de l'offre.

b) Pour les entreprises naissantes :

- Capacité technique et expériences :

- Être une entreprise spécialisée dans le domaine de l'hôtellerie ou la restauration justifiée par le registre de commerce ou les statuts ;

- **Disposer par lot un personnel d'encadrement titulaire d'un diplôme (BAC+5) en Hôtellerie ou Restauration** ayant au moins cinq (05) ans d'expérience globale dans le domaine de la restauration et ayant exécuté au moins une (01) expérience similaire d'une valeur minimale de cent vingt millions (120.000.000) de francs CFA HT pour le lot 1 et de cent millions (100.000.000) de francs CFA HT pour le lot 2.

- **Disposer du personnel clé qualifié par lot, composé de:** un (01) responsable cuisine niveau (BAC+3) en Hôtellerie ou Restauration ayant au moins quatre (04) ans d'expérience globale dans le domaine de la restauration et ayant exécuté au moins deux (02) expériences similaires, un technicien niveau (BAC+3) en Eau, Hygiène ou Assainissement ayant au moins quatre (04) ans d'expérience globale dans le domaine de la restauration et ayant exécuté au moins deux (02) expériences similaires, un (01) technicien titulaire d'un Diplôme Technique (DT) ou BAC en Hôtellerie-Restauration ayant au moins quatre (04) ans d'expérience globale dans le domaine de la restauration et ayant exécuté au moins deux (02) expériences similaires et un chauffeur titulaire d'un permis catégorie B ayant au moins quatre (04) ans d'expérience globale et ayant exécuté au moins deux (02) expériences similaires. Tout personnel sans Curriculum vitae (signé conjointement par l'intéressé et le soumissionnaire) plus la copie légalisée de sa carte d'identité accompagnée de la copie légalisée de son diplôme et les attestations de travail ne sera pas pris en compte et l'offre sera rejetée. Le modèle des CV à présenter par le personnel d'encadrement et le personnel clé sera celui contenu dans le DAO. On entend par expérience similaire un marché de restauration. Les expériences globales seront décomptées à partir de la date d'obtention du diplôme.

- Disposer par lot des matériels adéquats et infrastructurels : un lot d'ustensiles de cuisine (5 grandes marmites de numéro 40 au moins ; 3 casseroles ; 6 bassines ; 3 louches ; 2 grandes poêles ; 3 grandes plateaux ; 08 couteaux) au moins; une camionnette et l'existence d'un lieu de traitement et de cuisson. Les matériels proposés seront justifiés par les preuves de propriété ou de location accompagnée du titre de propriété du bailleur.

- Capacité financière :

- Avoir accès à des financements tels que des avoirs liquides, lignes de crédit, autres que l'avance de démarrages éventuelles, à hauteur de dix-sept millions sept cent treize mille huit cent quarante un (17.713.841) FCFA pour le lot 1 et de quinze millions huit cent soixante-six mille six cent soixante-sept (15.866.667) FCFA pour le lot 2 justifié par une attestation d'une banque ou d'un organisme financier agréé en République du Bénin ou ayant un correspondant au Bénin;

- Fournir le bilan d'ouverture et les états financiers de leurs années d'existence dans la forme prescrite à l'annexe A, pièces constitutives de l'offre ;

- Produire une assurance des risques professionnels à hauteur de deux cent trente-trois millions huit cent vingt-deux mille sept cent dix (233.822.710) FCFA pour le lot 1 et de deux cent neuf millions quatre cent quarante mille (209.440.000) FCFA pour le lot 2.

Voir le document d'Appel d'offres pour les informations détaillées.

8. Les candidats intéressés peuvent obtenir gratuitement le dossier d'appel d'offres complet à compter du 07/11/2024. Le dossier d'appel d'offres en version papier ou en version électronique sous le format PDF sera

BON A LANCER

immédiatement remis aux candidats intéressés sur simple présentation de ces derniers au secrétariat permanent des marchés publics *du CHUD-OP*. Le dossier d'appel d'offres sera adressé aux candidats à leurs frais par voie postale. Ce dossier peut être obtenu par mail sawadida33@gmail.com, par voie électronique à condition que le candidat remplisse la fiche de retrait du dossier.

Ce retrait est matérialisé par une fiche établie selon un modèle mis à disposition par l'Autorité de Régulation des Marchés Publics.

9. Les offres sont rédigées en langue française et devront être déposées en deux (02) exemplaires physiques, à savoir, un (01) original et une (01) copie, ainsi qu'une (01) version électronique scannée de l'offre sur clé USB sous le format PDF, le tout dans une enveloppe unique à l'adresse ci-après Secrétariat Permanent des Marchés Publics situé dans le bloc administratif du Centre Hospitalier Universitaire Départemental de l'Ouémé et du Plateau « CHUD-OP » sise à Porto Novo quartier Ouinlinda derrière l'Assemblée Nationale au plus tard le 28 /11 / 2024 à 10h 00 (Heure locale, GMT+1). **Le défaut de présentation de l'offre suivant les modalités prévues ci-dessus est éliminatoire**. Les offres qui ne parviendront pas aux heure et date ci-dessus indiquées, seront purement et simplement rejetées et retournées sans être ouvertes et aux frais des soumissionnaires concernés.

10. Les offres (versions physique et numérique) seront ouvertes en présence des candidats ou de leurs représentants dûment mandatés qui souhaitent être présents à l'adresse ci-après : Salle de réunion du Centre Hospitalier Universitaire Départemental de l'Ouémé et du Plateau sis au 1er Etage du bâtiment de la Médecine Interne le 28 /11 / 2024 à 10h 30 (Heure locale GMT+1).

11. Les offres doivent comprendre une garantie de soumission, d'un montant deux millions cent vingt-cinq mille six cent soixante un (2.125.661) FCFA pour le lot 1 et de un million neuf cent quatre mille (1.904.000) FCFA pour le lot 2. En ce qui concerne les micros, petites et moyennes entreprises, la garantie de l'offre peut prendre la forme d'une simple lettre de déclaration de garantie suivant le modèle prévu dans les formulaires du dossier d'appel d'offres.

12. Les offres devront demeurer valides pendant une durée de *quatre-vingt-dix (90)* jours calendaires à compter de la date limite de soumission.

13. Les offres doivent être présentées et déposées par lot sous peine de rejet.

Porto-Novo, le 04/11/2024

La Personne responsable des marchés publics,

Marius Selodéou AWADIDA

BON A LANCER