

**Section 0. Avis d'Appel d'Offres**

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

### **Avis d'appel d'offres**

**Nom de l'Autorité contractante : Centre Hospitalier Universitaire de la Mère et de l'Enfant-Lagune (CHU-MEL)**

**Objet :** Confection, livraison et déchargement de repas pour la restauration des patients hospitalisés et le personnel de garde au profit du CHU-MEL par accord-cadre à bons de commande sur deux (02) ans en deux (02) lots.

**Référence SIGMAP : F\_CHUMEL\_96561**



Avis AOI n° : 27/2024/CHU-MEL/PRMP/SP-PRMP du 15 / 09 / 2024.

*Identification de la procédure : Appel d'Offre Ouvert International*

1. Cet Avis d'appel d'offres fait suite au plan de passation des marchés publics de version 02 du CHUMEL publié sur le portail web des marchés publics du Bénin le 26 juin 2024.

2. Le Centre Hospitalier Universitaire de la Mère et de l'Enfant-Lagune (CHU-MEL) a obtenu dans le cadre de son budget autonome des fonds, afin de financer son plan d'investissement gestion 2024, et à l'intention d'utiliser une partie de ces fonds pour effectuer des paiements au titre du Marché relatif à **la confection, la livraison le déchargement de repas pour la restauration des patients hospitalisés et le personnel de garde au profit du CHUMEL**.

3. Le *Centre Hospitalier Universitaire de la Mère et de l'Enfant-Lagune*, sollicite des offres sous pli fermé de la part de candidats éligibles et répondant aux qualifications requises pour fournir les repas de midi tous les jours pour les malades hospitalisés et les repas du soir tous les jours pour les malades hospitalisés et le personnel de garde et porter clairement la mention « **DAO confection, la livraison le déchargement de repas pour la restauration des patients hospitalisés et le personnel de garde au profit du CHUMEL** ».

*La prise en compte de variante est inapplicable.* Le présent dossier d'appel d'offres porte sur deux (02) lots répartis comme suit :

- Lot 1 : Repas de midi tous les jours pour les malades hospitalisés ;
- Lot 2 : Repas du soir tous les jours pour les malades hospitalisés et le personnel de garde.

« Un candidat peut soumissionner pour un ou pour les deux (02) lots et en être attributaire, s'il justifie de la qualification requise pour les deux (02) lots. Lorsqu'un soumissionnaire est potentiellement économiquement plus avantageux sur les deux (02) lots dont il ne peut être attributaire à la fois, on lui attribuera le lot sur lequel l'écart entre le montant du suivant immédiat et son montant est le plus élevé ».

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.

5. Les candidats intéressés peuvent obtenir des informations auprès de Monsieur **Emmanuel YETIN** ; Personne Responsable des Marchés Publics du CHUMEL ou à l'adresse [prmpchumel2024@gmail.com](mailto:prmpchumel2024@gmail.com) et prendre connaissance des documents d'Appel d'offres au secrétariat de la personne responsable des marchés publics à l'adresse mentionnée ci-après : **Secrétariat Permanent de la Personne Responsable des Marchés Publics (PRMP) du Centre Hospitalier Universitaire de la Mère et de l'Enfant-Lagune (CHU-MEL) sis au bâtiment F1, bureau F1-13, 01 BP 107 Cotonou République du Bénin Téléphone (229) 97-03-21-76, les matins de 08 heures à 12 heures 30 minutes et les soirs de 14 heures à 17 heures 30 minutes, Heure locale, GMT+1.**
6. La livraison par bons de commande mensuels successifs sur une période de deux (02) ans non renouvelables. Le délai d'exécution de chaque bon de commande est de trente (30) jours.
7. Les exigences en matière de qualification sont :

**a) Pour les anciennes entreprises :**

**Capacité technique et expériences :**



- Être une entreprise exerçant dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration justifié par les statuts ou le RCCM ;
- Avoir exécuté au cours des cinq (05) dernières années (2019, 2020, 2021, 2022 et 2023) y compris l'année en cours (2024), au moins deux (02) marchés similaires de fourniture d'hôtellerie et de restauration d'un montant pour chaque marché de **cent quatre-vingt-sept millions deux cent quarante-cinq mille (187 245 000) francs CFA pour le lot 1, deux cent soixante-deux millions sept cent cinquante-cinq mille (262 755 000) francs CFA pour le lot 2**, prouvés par les copies légalisées des attestations de bonne fin d'exécution ou les 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 les maîtres d'ouvrage ou leurs représentants (administration publique, sociétés ou offices d'Etat ou mixtes, représentations ou organisations internationales au Bénin), ou toutes autres personnes morales de droit privé ;
- Disposer de matériels à mobiliser pour l'exécution du marché décrit au point 6 du critère de qualification comme suit :

◆ Thermomètre alimentaire , Balance , Ustensiles de cuisine adaptés, Conteneurs et bacs de conservation, Éviers adaptés, Matériel de nettoyage (sol, surfaces, ustensiles etc.), Grille au charbon ou à gaz, Chambre froide, Four à 3 ou 4 compartiments au moins, Fourneaux avec ventilation, Mixeur batteur mélangeur ou robot de cuisine, Trancheur, Tables de travail et planches à découper en matériel lavable, Congélateur

No frost qui répond aux normes, Réfrigérateur No frost, Étagère murale double barreau sur consoles (400\*1400), Lave mains 400\*400, Plonge 2 bacs, Chariot adapté et/ ou avec matériel de chauffage pour transport des aliments à chaud, Siphon de sol, Camionnettes pour le déplacement, Dispositif de lavage.

**Capacité financière :**

- Fournir les états financiers (quinze premières pages) des trois (03) dernières années (2021, 2022 et 2023) présentées par un comptable employé de l'entreprise, attestés par un membre de l'Ordre des Experts Comptables et Comptables Agréés (OECCA) et portant la mention DGI. La page portant la mention de la DGI et celle de la certification du membre de l'OECCA du Bénin doivent être en copie légalisées.
- Justifier d'un chiffre d'affaires annuel moyen égal à **deux cent quarante-neuf millions six cent soixante mille (249 660 000) francs CFA pour le lot 1, trois cent cinquante millions trois cent quarante mille (350 340 000) francs CFA pour le lot 2**, sur la base des états financiers des cinq (05) dernières années (2019, 2020, 2021, 2022 et 2023) certifiés par la Direction Générale des Impôts et par un membre de l'Ordre des Experts Comptables et Comptables Agréés ;

OU

- Disposer d'une ligne de crédit d'un montant au moins égal à **deux cent quarante-neuf millions six cent soixante mille (249 660 000) francs CFA pour le lot 1, trois cent cinquante millions trois cent quarante mille (350 340 000) francs CFA pour le lot 2**.

**b) Pour les entreprises naissantes :****• Capacité technique et expériences :**

- Être une entreprise exerçant dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration justifié par les statuts ou le RCCM ;
- Disposer d'un personnel d'encadrement affecté à l'exécution du marché, ayant exécuté chacun, au moins deux (02) marchés similaires de fourniture d'hôtellerie et de restauration d'un montant pour chaque marché de **cent quatre-vingt-sept millions deux cent quarante-cinq mille (187 245 000) francs CFA pour le lot 1, deux cent soixante-deux millions sept cent cinquante-cinq mille (262 755 000) francs CFA pour le lot 2** et composé comme suit :



- ◆ Un chef cuisinier (BAC +02 ans en hôtellerie restauration) ayant au moins cinq (05) ans d'expérience professionnelle prouvée par des attestations de travail, la carte d'identité valide, le diplôme légalisé au greffe du tribunal et le curriculum vitae ;
  - ◆ Un nutritionniste diététiste (titulaire d'une licence professionnelle en Nutrition et diététique "FSS" avec 2 ans d'expérience) prouvée par des attestations de travail, la carte d'identité valide, le diplôme légalisé au greffe du tribunal au greffe du tribunal et le curriculum vitae ;
  - ◆ Un superviseur général (titulaire d'un BTS en hôtellerie et restauration avec 5 ans d'expérience) prouvée par des attestations de travail, la carte d'identité valide, le diplôme légalisé au greffe du tribunal et le curriculum vitae ;
  - ◆ Un agent d'hygiène et d'assainissement (titulaire d'un diplôme d'état des techniciens sanitaire) prouvée par la carte d'identité valide, le diplôme légalisé au greffe du tribunal et le curriculum vitae ;
  - ◆ Cinq (05) agents de restauration (titulaires d'un CAP en hôtellerie et restauration) prouvée par la carte d'identité valide, le diplôme légalisé au greffe du tribunal et le curriculum vitae ;
- Disposer de matériels à mobiliser pour l'exécution du marché décrit au point 6 du critère de qualification comme suit :
- ◆ Thermomètre alimentaire , Balance , Ustensiles de cuisine adaptés, Conteneurs et bacs de conservation, Éviers adaptés, Matériel de nettoyage (sol, surfaces, ustensiles etc.), Grille au charbon ou à gaz, Chambre froide, Four à 3 ou 4 compartiments au moins, Fourneaux avec ventilation, Mixeur batteur mélangeur ou robot de cuisine, Trancheur, Tables de travail et planches à découper en matériel lavable, Congélateur No frost qui répond aux normes, Réfrigérateur No frost, Étagère murale double barreau sur consoles (400\*1400), Lave mains 400\*400, Plonge 2 bacs, Chariot adapté et/ ou avec matériel de chauffage pour transport des aliments à chaud, Siphon de sol, Camionnettes pour le déplacement, Dispositif de lavage.



- **Capacité financière :**

- Fournir le bilan d'ouverture portant le cachet de l'entreprise et celles qui n'ont pas encore trois années d'existence, les états financiers de leurs années d'existence. Les soumissionnaires étrangers devront fournir les états financiers en conformité avec la législation de leur pays d'origine ;
- Fournir une attestation de capacité financière, d'une valeur d'au moins **deux cent quarante-neuf millions six cent soixante mille (249 660 000) francs CFA pour le lot 1, trois cent cinquante millions trois cent quarante mille (350 340 000) francs CFA pour le lot 2**, délivrée par une banque ou un organisme financier agréé au Bénin ou une banque ayant un correspondant au Bénin, prouvant qu'elles disposent de liquidités ou de lignes de crédits nécessaires pour l'exécution du marché ;
- Fournir une attestation d'assurance risques professionnels d'au moins égal à **deux cent quarante-neuf millions (274 626 000) francs CFA pour le lot 1, trois cent quarante-neuf millions (385 374 000) francs CFA pour le lot 2**, nécessaires pour l'exécution du marché.

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 **15/09/2024**. Le dossier d'appel d'offres en version papier ou en version électronique sous le format PDF sera immédiatement remis aux candidats intéressés sur simple présentation de ces derniers au Secrétariat Permanent de la Personne Responsable des Marchés Publics (**PRMP**) du Centre Hospitalier Universitaire de la Mère et de l'Enfant-Lagune (CHU-MEL) sis au bâtiment F1, bureau F1-13, 01 BP 107 Cotonou République du Bénin Téléphone (229) 97-03-21-76, adresse électronique :**prmpchumel2024@gmail.com**, les matins de 08 heures à 12 heures 30 minutes et les soirs de 14 heures à 17 heures 30 minutes, Heure locale, GMT+1 . Le dossier d'appel d'offres sera adressé aux candidats à leurs frais par la poste aérienne pour l'étranger et la poste nationale ou l'acheminement à domicile localement. Ce dossier peut être obtenu 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 de la personne responsable des marchés publics du CHUMEL sis au bâtiment F1, bureau F1-13, au plus tard le **23...../10./2024** à 10 heures 00 minutes, 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.

Confection, livraison et déchargement de repas pour la restauration des patients hospitalisés et le personnel de garde au profit du CHU-MEL par accord-cadre à bons de commande sur deux (02) ans en deux (02) lots



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'ouverture des plis, à l'adresse ci-après : Salle de conférence de la Direction Générale du CHUMEL située à côté du bureau du Directeur Général, à 10 heures 30 minutes **Heure locale, GMT+1**. Les offres doivent comprendre une garantie de soumission, d'un montant :

- **Deux millions quatre cent quatre-vingt-seize mille six cents (2 496 600) francs CFA pour le lot 1 ;**
- **Trois millions cinq cent trois mille quatre cents (3 503 400) francs CFA 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.

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

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

