

Belgium-Ottignies-Louvain-la-Neuve: Meal-serving services

OJ S 6/2019 09/01/2019

Contract notice**Services****Legal Basis:**

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Centre hospitalier neurologique William Lennox

National registration number: 0408.374.948_559870

Postal address: Allée de Clerlande 6

Town: Ottignies-Louvain-la-Neuve

NUTS code: BE310 Arr. Nivelles

Postal code: 1340

Country: Belgium

Contact person: Géraldine Woitrin

E-mail: geraldine.woitrin@chnwl.be

Telephone: +32 10430206

Fax: +32 10411972

Internet address(es):Main address: <http://www.chnwl.be>Address of the buyer profile: <https://enot.publicprocurement.be/enot-war/preViewNotice.do?noticeId=329319>**I.3. Communication**The procurement documents are available for unrestricted and full direct access, free of charge, at: <https://enot.publicprocurement.be/enot-war/preViewNotice.do?noticeId=329319>

Additional information can be obtained from the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted electronically via: <https://eten.publicprocurement.be/etendering/viewWorkspacesBasedOnExtUrl.do?wsName=CHNWL-19001-F02>Electronic communication requires the use of tools and devices that are not generally available. Unrestricted and full direct access to these tools and devices is possible, free of charge, at: <https://enot.publicprocurement.be/enot-war/displayForum.do?forumId=22760>**I.4. Type of the contracting authority**

Other type: Hôpital

I.5. Main activity

Health

Section II: Object

II.1. Scope of the procurement**II.1.1. Title**

Service de restauration, gestion de la cuisine, préparation des repas à destination des patients, visiteurs et du personnel du CHNWL

Reference number: CHNWL-19001-F02_0

II.1.2. Main CPV code

55320000 Meal-serving services

II.1.3. Type of contract

Services

II.1.4. Short description

Le marché a pour objet les différentes prestations relatives à la gestion de la cuisine, à la fourniture des denrées, à la fabrication de repas sur site et au service de restauration des patients, visiteurs et membres du personnel du CHNWL.

Il couvre également certaines prestations assimilées occasionnelles comme par exemple et sans que cela soit exhaustif: pauses cafés, réceptions, fêtes de l'institution, ...

II.1.5. Estimated total value

Value excluding VAT: 2 250 000,00 EUR

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: no

II.2. Description

II.2.3. Place of performance

NUTS code: BE310 Arr. Nivelles

Main site or place of performance: Allée de Clerlande 6 — 1340 Ottignies

II.2.4. Description of the procurement

Le présent marché est un marché de services qui a pour objet les différentes prestations relatives à la gestion de la cuisine, à la fourniture des denrées, à la fabrication de repas sur site et au service de restauration des patients, visiteurs et membres du personnel du CHNWL.

Il couvre également certaines prestations assimilées occasionnelles comme par exemple et sans que cela soit exhaustif: pauses cafés, réceptions, fêtes de l'institution, ...

Il comprend la fourniture 7 j/7, y compris les jours fériés, de denrées et de produits alimentaires et la mise à disposition d'un gérant de cuisine qualifié et expérimenté responsable de la gestion et de l'exploitation des cuisines.

L'approvisionnement des boissons ne fait pas partie du présent marché et les distributeurs de boissons installés dans l'institution ne font pas partie du présent marché. Le service achats de l'adjudicateur prend en charge la gestion des commandes de toutes les boissons pour l'institution y compris celles distribuées au restaurant.

Seul le chef gérant est mis à disposition dans le cadre du présent marché, le reste du personnel étant le personnel propre du CHNWL attaché aux cuisines. Le marché comprend également l'encadrement et la formation du personnel de cuisine (en ce compris les stagiaires, étudiants, ...).

Ce marché se situe dans une perspective d'alimentation durable, à savoir une alimentation saine et équilibrée, qui privilégie les circuits courts, dont les impacts sur l'environnement sont réduits et dont la production et la commercialisation se font dans le respect des règles sociales et éthiques.

Par le fait même de remettre prix conformément aux présentes conditions, tant générales que particulières, le soumissionnaire reconnaît s'être enquis de toutes les charges qui pourraient lui incomber afin de répondre aux exigences du présent marché. Il tiendra compte des

incidences sur les plans de la conformité et du respect des normes d'hygiène et de sécurité dans les locaux de la cuisine de production ainsi que le restaurant, des locaux de stockage et réserves. Il lui incombera également l'encadrement du personnel directement attaché aux cuisines, en accord avec la direction administrative et financière, dans le but d'assurer un fonctionnement parfait et une efficacité maximale au niveau du service.
Les indications contenues dans les documents du présent marché constituent des minimas en dessous desquels le soumissionnaire ne peut en aucun cas descendre.

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Quality criterion - Name: La qualité et l'équilibre nutritionnel des menus / Weighting: 34

Quality criterion - Name: Environnement, développement durable et circuits-courts / Weighting : 7

Quality criterion - Name: La gestion et organisation de la cuisine / Weighting: 9

Quality criterion - Name: Autres services / Weighting: 6

Quality criterion - Name: Logiciel de commande des repas / Weighting: 4

Price - Weighting: 40

II.2.6. Estimated value

Value excluding VAT: 2 250 000,00 EUR

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Duration in months: 60

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: yes

Description of options:

Le marché couvre également, dans le cadre d'«options exigées»:

— des prestations de conseils architectural et organisationnel dans le cadre de la

reconstruction de la cuisine et du restaurant prévue dans le plan de construction du CHNWL,

— le développement d'un espace «vending» adapté aux besoins du CHNWL.

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions for participation

III.1.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

List and brief description of conditions:

Une attestation d'inscription au registre professionnel ou de commerce, conformément aux conditions prévues par la législation du pays où ils sont établis.

III.1.2. Economic and financial standing

List and brief description of selection criteria:

Une déclaration concernant le chiffre d'affaires annuel moyen dans le domaine d'activité au cours des 3 derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou de début d'activités du candidat.

Minimum level(s) of standards possibly required:

Le chiffre d'affaires annuel moyen sera au moins égal à 1 000 000 EUR HTVA.

III.1.3. Technical and professional ability

List and brief description of selection criteria:

a) une liste des principales références relatives à la gestion de cuisines de collectivité prestées au cours des 3 dernières années, mentionnant:

— le montant annuel du marché (HTVA) et leur capacité exprimée en nombre de journées alimentaires/an,

— les dates de début et de fin de marché,

— une description des prestations effectuées,

— les coordonnées complètes (nom de contact, adresse, numéro de téléphone, adresse du courrier électronique) de leurs destinataires publics ou privés.

Afin de pouvoir juger de leur capacité à réaliser le marché, les candidats remettent des références qu'ils estiment les plus pertinentes pour faire valoir leur expérience dans le cadre de l'exécution du présent marché. Les références démontrent le savoir-faire et l'expérience du candidat dans la gestion de cuisines de collectivité.

Minimum level(s) of standards possibly required:

Une liste de minimum 3 références portant sur l'exploitation d'une cuisine destinée à la confection de 60 000 journées alimentaires/an dans la gestion de cuisine de collectivité.

Chaque référence indiquera le montant, la date et le destinataire public ou privé et sera appuyée par une attestation de bonne exécution complétée sur le formulaire ad hoc.

III.2. Conditions related to the contract

III.2.3. Information about staff responsible for the performance of the contract

Obligation to indicate the names and professional qualifications of the staff assigned to performing the contract

Section IV: Procedure

IV.1. Description

IV.1.1. Type of procedure

Open procedure

IV.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

IV.1.8. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

IV.2. Administrative information

IV.2.2. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

Date: 21/02/2019 Local time: 11:00

IV.2.3. Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates

IV.2.4. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted

French

IV.2.6. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender

Duration in months: 4 (from the date stated for receipt of tender)

IV.2.7. Conditions for opening of tenders

Date: 21/02/2019 Local time: 11:00

Information about authorised persons and opening procedure: Pas d'ouverture publique des offres.

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.3. Additional information

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Tribunal de première instance de Nivelles

Postal address: Palais de justice

Town: Nivelles

Postal code: 1400

Country: Belgium

VI.5. Date of dispatch of this notice

07/01/2019