



Publicité d'une consultation de marchés publics

Dépositaire de la consultation :

Etablissement : Collège Roger Ruel
Adresse : 7 impasse Les Sagnes

43140 ST DIDIER EN VELAY

Pouvoir adjudicateur :

M. ROUSSET Benoît

Contact : Mme LAURICELLA Valérie

Tel : 0471617991

Fax : 0471617999

Email : int.0430027W@ac-clermont.fr

Détail de la consultation - PAJI/19/00314 :

Type de produit : GF09 : Fournitures - Matériel de restauration - Entretien, réparations, matériels et travaux

Lots :
Four pour restauration collective
CPV : 39711360-0 - Fours
Cellule de refroidissement rapide
CPV : 44211200-4 - Cellules

Objet : Matériel de restauration

Descriptif : Voir descriptif joint
Marché en 2 lots :
lot 1 : un four
lot 2 : une cellule de refroidissement

Liste des fichiers publiés avec cette consultation :

- MAPA matériel de cuisine.pdf
- attestation de visite des lieux.pdf

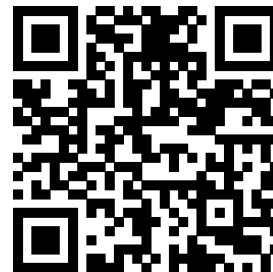
Transmission des offres :

- En déposant vos offres sur cette plateforme

Attribution du marché à l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci dessous avec leur pondération :

Qualité des produits :	40 %
Qualité des prestations du candidat :	20 %
Prix :	40 %

Consultation publiée du 18/01/2019 au 08/03/2019. Echéance le 08/03/2019 à 12h00 (Heure de Paris).



Publicité d'une consultation de marchés publics (Modifications)

Modification du 25/01/2019 à 15h06 :

Objet : Précision pour la capacité des matériels

Descriptif : Si après leur visite et la prise de mesures dans la cuisine du collège Roger RUEL, les candidats estiment que, par rapport aux dimensions trop restreintes de l'espace, ils ne peuvent pas proposer les matériels avec les capacités stipulées dans le marché, ils peuvent présenter une offre avec des matériels de capacité plus faible comme par exemple un four GN1/1. Ce ne sera pas éliminatoire mais ils devront justifier leur choix.

Ceci n'est pas un
certificat de publication



Publicité d'une consultation de marchés publics (Modifications)

Modification du 04/02/2019 à 16h54 :

Objet : matériel de cuisine

Descriptif : Chaque candidat devra présenter un four 20 niveaux GN1/1 en plus d' un four 20 niveaux GN 2/1 et une cellule de refroidissement GN1/1 en plus de la GN 2/1. Le collège choisira la taille la plus adaptée au mode de fonctionnement de la cuisine.

Ceci n'est pas un
certificat de publication