

Appel d'offre pour fourniture de matériel de boucherie

Etablissement : Institut des Métiers de Clermont Ferrand
Pouvoir adjudicataire : M. GAILLE Jean-Daniel
Contact : M. CLIVILLE Laurent

Type de produit : matériel de boucherie
Objet : fourniture de matériel de boucherie

En annexe à cet appel d'offre sont publiés le cahier des clauses techniques particulières et l'annexe 1
Appel d'offre passé pour le compte des entités suivantes
:

Etablissement principal : Institut des Métiers
14, rue du Château des Vergnes
63039 Clermont Ferrand cedex 02

Besoins à satisfaire (descriptif des types de matériel voir CCATP):

LABORATOIRE BOUCHERIE
PLONGE BOUCHERIE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 table inox de 1400 * 700 avec dossier et étagère • 1 bac plonge inox avec égouttoir droite de 1500 * 700 (bac de 760 * 510) avec douchette • 1 lave batterie avec condenseur • 1 table inox de 2400 * 700 avec dossier et étagère • 1 étagère 3 niveaux de 2000 * 500 * 2000 de haut
RESERVE BOUCHERIE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 étagère 4 niveaux de 1300 * 500 * 2000 de haut • 1 étagère (en L) 4 niveaux de 1900 * 500 * 2000 de haut avec un retour de 900
LOCAL CUISSON BOUCHERIE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 plonge 2 bacs inox de 1800 * 700 avec bac de 500 * 500 avec égouttoir à gauche et douchette • 1 meuble avec dossier de 1800 * 700 (2 portes coulissante avec étagère) • 1 table mobile centrale de 1200 * 700 avec étagère • 1 four mixte 6 niveaux (de type RATIONAL self cooking) avec piètement et rangement • 1 cellule de refroidissement 10 niveaux 600 * 400 et GN 1/1 • 1 lave mains avec dossier et robinet électronique
ZONE FROIDE BOUCHERIE
<ul style="list-style-type: none"> • 2 lave mains avec dossier et robinet électronique • 1 scie a os sur socle table fixe avec une hauteur de coupe de 350 • 1 mélangeur de 60 litres • 1 billot bois sans dossier de 1500 * 600 sur piètement inox • 3 robots coupe de type R5 Mono • 1 table mobile centrale en inox de 2000 * 700 avec étagère • 2 trancheurs à pignons tout inox • 1 lave mains sans dossier et commande électronique • 14 tables de travail de 3000 * 700 composés de : 2 plateaux polyéthylène de 1200 * 700 d'une épaisseur minimum de 40 mm séparé par un billot bois central de 600 * 700 d'une épaisseur minimum de 180 mm avec rehausse en partie frontale et dents de loup pour suspendre scie a mains et autres morceaux de viande. A chaque extrémité un porte ficelle et un rangement de couteaux vertical. 2 de 1000 de haut, 6 de 900 de haut et 6 de 850 de haut • 3 lave mains sans dossier avec commande électronique • 1 vitrine ronde rotative de 2000 de haut diam 800 • 1 vitrine mobile de 1500 * 800
SOUS VIDE BOUCHERIE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 meuble inox mobile avec étagère et portes classique de 1000 * 700 • 2 étagères de 3200 * 500 * 2000 de haut • 2 pupitres de réception
<p>Institut des Métiers - 14, rue du Château des Vergnes - 63039 Clermont Ferrand cedex02 – 04 73 23 60 00 adresse mail : contact@institut-metiers.fr</p>

La réponse au marché est globale, et l'institut des métiers passera commande directement auprès du fournisseur retenu. La livraison du matériel se fera directement à l'institut de métiers.

La date limite de réception des offres est fixée au mardi 28 novembre à 12h00.

Le matériel devra être livré dans un délai de 4 semaines maximum à partir de la date de notification du marché.

Merci de se référer au CCATP pour toutes autres précisions.