

Appel d'offre pour fourniture de matériel de charcuterie

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

Type de produit : matériel de charcuterie
Objet : fourniture de matériel de charcuterie

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 CHARCUTERIE
PLONGE CHARCUTERIE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 table inox de 1900 * 700 avec dossier • 1 bac plonge inox avec égouttoir gauche de 1500 * 700 (bac de 760 * 510) avec mitigeur • 1 plan de travail inox de 1300 * 700 avec dossier • 1 lave batterie avec condenseur • 1 étagère 3 niveaux de 2000 * 400 * 2000 de haut
RESERVE CHARCUTERIE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 étagère (en L) 4 niveaux de 2840 * 500 * 2000 de haut avec un retour de 950
ZONE FROIDE CHARCUTERIE
<ul style="list-style-type: none"> • 2 laves mains sans dossier avec commande électronique • 1 table inox de 2000 * 700 avec dossier avec étagère • 1 laminoir à poser sur table • 1 meuble de rangement avec dossier de 1600 * 700 • 2 lave mains avec dossier et commande électronique • 1 table inox de 1500 * 700 sans dossier avec étagère • 2 tables centrale inox de 1200 * 700 avec étagère • 1 meuble inox de 1200 * 700 sans dossier avec 2 portes coulissante • 1 plonge inox 3 bacs avec dossier et 2 robinets • 1 table inox mobile de 1200 * 700 • 1 table inox de 1500 * 700 sans dossier avec étagère • 14 tables de préparation de 1500 * 700 composé par moitié inox et moitié polyéthylène d'une épaisseur de 40 mm (2 de 1000 de haut, 6 de 900 de haut et 6 de 850 de haut) avec pieds réglable et avec sur le côté polycarbonate un dévidoir de ficelle et un rangement de couteaux vertical • 1 poussoir de 15 L • 1 mélangeur de 60 L • 2 trancheurs à pignons tout inox • 3 robot coupe de type R5 TRI • 1 batteur mélangeur cuve 20 L avec réduction 10 L •
SOUS VIDE CHARCUTERIE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 lave mains avec dossier et commande électronique • 1 meuble inox 2 portes avec dossier de 1600 * 600 • 1 table inox avec dossier de 1400 * 700 avec étagère
RANGEMENT CHAMBRE FROIDE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 étagère en U 4 niveaux de 2000 de haut * 2300 de long avec retour gauche de 800 et retour droit de 800 * 400 de profondeur • 1 étagère de 1500 * 400 * 2000 de haut
<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.