

Ville de MAROMME

ANNONCE

CONTRAT D'ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE DU MATÉRIEL DE CUISSON ET DE REFROIDISSEMENT

La Ville de Maromme souhaite souscrire un contrat d'entretien et de maintenance pour son matériel de cuisson et de refroidissement de ses cuisines.

Durée du contrat : 1 an renouvelable 2 fois.

En cas de renouvellement, le prix pourra subir une augmentation comprise entre 0% et 3% pendant toute la durée globale du marché. Le candidat devra préciser dans son offre le pourcentage d'augmentation par année, sans toutefois pouvoir dépasser 2 % la première année.

Pour ce faire, elle recherche une société, disposant des compétences requises, capable de d'assurer l'entretien préventif sur la base d'une visite annuelle de contrôle et les interventions de dépannage.

Si vous désirez répondre, je vous invite à compléter et à parapher les pages 2, 3 et 4 de la présente annonce qui devront être déposées ou adressées, sous pli cacheté, avant le

9 mai 2016 à 16 heures

à l'adresse suivante : Ville de Maromme, Place Jean Jaurès, BP 1095, 76153 Maromme cedex

Une visite sur site est possible mais n'est pas obligatoire. Pour l'effectuer, merci de prendre contact avec Monsieur S. Varneville au 06 32 63 11 20.

Pièces à remettre :

- la présente annonce, paraphée, signée et entièrement complétée (4 pages).

Date de la publication : le 20 avril 2016

Visa et cachet de l'Opérateur Economique,

CONTRAT D'ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE MATERIEL DE CUISSON ET DE REFROIDISSEMENT

Liste des matériels en place et concernés par le contrat

Sites	Matériel de cuisson	Matériel Refroidissement
A/ <u>CUISINE CENTRALE</u>	<u>Cuisine centrale</u>	
	2 Fours électriques Kreff	2 Chambres froides positives
	2 Feux vifs Charvet	1 Chambre froide négative
	1 Sauteuse gaz Charvet	1 Chambre froide produits finis
	2 Marmites gaz Charvet	2 Cellules de refroidissement Friginox
	2 Friteuses gaz Charvet	1 Armoire (1 porte) positive
	2 Plaques coupe-feu Charvet	1 Préparation froide
	1 Four pâtissier Becuve 1 Four pâtissier Charvet	1 Armoire à chariot réfrigérée 1 Allotissement réfrigéré
B/ <u>CUISINES SATELLITES</u>	Ecole maternelle P. Fort	1 Four de remise en température électrique BRT
	Ecole élémentaire J. Ferry	1 Four de remise en température électrique BRT
		1 Four de remise en température électrique Bourgeat
	Ecole élémentaire G. Flaubert	2 Fours de remise en température électriques BRT
	Ecole maternelle L. Delarue Mardrus	1 Four de remise en température électrique BRT
	Ecole maternelle R. Desnos	1 Four de remise en température électrique Vulcan
	Ecole maternelle T. Delbos	1 Four de remise en température électrique BRT
		1 Four de remise en température électrique Bourgeat
Crèche Dolto	1 Four de remise en température électrique	
	1 Fourneau électrique 4 plaques	
C/ <u>C.C.A.S.</u>	RPA Cottereau	1 Armoire froide négative
		1 Four électrique Frima
		1 Four électrique Fagor
		2 Feux vifs
		1 Friteuse Gaz
	2 Plaques coupe-feu	1 Chambre froide positive

BORDEREAU DES PRIX (à compléter) :

Eléments du contrat d'entretien et de maintenance	PRIX H.T.	T.V.A. (1)%	PRIX T.T.C.
Contrat d'entretien un an avec 1 visite annuelle et mise à jour des registres : y compris : - dépannages et déplacements du lundi au vendredi en cas de panne - dépannage dans la journée si appel avant 10 h - dépannage le lendemain matin si appel entre 10 h et 17 h. A/ Cuisine centrale (cuisson et refroidissement)			
B/ Cuisines satellites			
TOTAL A+B			
Montant H.T. en lettres (A+B).....			
C/ C.C.A.S – RPA Cottereau (cuisson et refroidissement)			
TOTAL C			
Montant H.T. en lettres (C).....			

(1) taux de T.V.A. à préciser

A titre indicatif :

PLUS VALUE POUR INTERVENTION EN DEHORS DES HORAIRES DU CONTRAT	PRIX H.T.	T.V.A. (1)%	PRIX T.T.C.
Montant des frais de déplacement			
- de 18 h à 8 h			
- le samedi			
- le dimanche et jours fériés			

Pourcentage d'augmentation des prix en cas de reconduction du marché (sans dépasser 3% pour les 3 années) :

Années	% d'augmentation par an (à préciser)
N +1 %
N+2 %

Visa et cachet de l'Opérateur Economique,