



MAINTENANCE PREVENTIVE ET CORRECTIVE DES EQUIPEMENTS DE LA CUISINE CENTRALE ET DES SATELLITES DE LA COMMUNE D'AUCAMVILLE

Avis d'appel public à la concurrence

Identification de la collectivité qui passe le marché :

Mairie d'Aucamville
Place Jean Bazerque
31140 AUCAMVILLE

Tél : 05.62.75.94.94
Fax : 05.62.75.94.92

Numéro de marché : 2025.01

Type de marché : Marché public de services

Mode de passation :

Le présent marché est passé selon une procédure adaptée, conformément aux articles L. 2123-1, L. 2131-1 et R. 2123-1 du code de la commande publique. Les dispositions des articles R. 2162-1 et suivants du Code de la commande publique, et plus précisément les articles R. 2162-13 et R. 2162-14 dudit Code, s'appliquent pour la partie du marché donnant lieu à l'émission de bons de commande.

Objet du marché :

Le marché a pour objet la maintenance préventive et corrective des équipements et matériels de la cuisine centrale et des satellites de la commune d'Aucamville.
Ces installations concernent les matériels pour le froid, la préparation, la cuisson et la laverie. Un inventaire physique du matériel est annexé au présent marché.

Décomposition du marché :

Le présent marché est décomposé en sept lots :

- lot n°1 : Matériel frigorifique
- lot n°2 : Matériel de cuisson et de laverie

Une entreprise pourra candidater à un lot ou plusieurs lots.

Lieu d'exécution du marché : Cuisines centrales d'Aucamville et ses satellites.

Durée d'exécution du marché :

Le présent marché devrait être notifié au mois d'avril 2025, date d'effet du marché. Il sera renouvelable chaque année par tacite reconduction sans que sa durée totale n'excède quatre ans.

Date début d'exécution du marché : avril 2025

Unité monétaire utilisée : l'€uro.

Validité des offres : 120 jours.

Critères de sélection des candidatures

Capacités techniques, financières et professionnelles.

Justification à produire quant aux qualités et capacités du candidat :

Se référer au Règlement de Consultation.

Critères d'attribution :

Pour chaque lot, l'offre économiquement la plus avantageuse est appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous :

- Le prix : 50 points
- La valeur technique : 50 points
 - Moyens humains affectés au marché : 10 points
 - Organisation mise en place pour la réalisation et le suivi des prestations : 10 points
 - Dispositif d'astreinte proposé : 15 points
 - Disponibilité des pièces détachées : 15 points

Conditions pour obtenir le dossier de consultation :

Le dossier est téléchargeable gratuitement sur www.marches-securises.fr.

Date limite de remise des offres :

Offres remises obligatoirement de manière électronique au plus tard le **18 février 2025 à 10h00** sur le site www.marches-securises.fr

Personnes à contacter :Renseignements administratifs

Mlle DURRIEU Sandra

Tél : 05.62.75.94.95

Mail : marches.publics@ville-aucamville.fr

Renseignements techniques

Les questions techniques devront être posées par le candidat via la plateforme www.marches-securises.fr

Visite des lieux :

La visite des lieux est obligatoire. Deux dates sont proposées aux candidats : le 29 janvier 2025 à 9h00 ou le 5 février 2025 à 9h00. Le rendez-vous devra être pris auprès de Monsieur MORLHON, Directeur service Restauration et Hygiène.

Tél : 05.62.75.96.45

Instance chargée des procédures de recours :

Tribunal Administratif de Toulouse, 68 rue Raymond IV, BP 7007, 31068 TOULOUSE CEDEX 7.

Tel : 05 62 73 57 57. Fax : 05 62 73 57 40.

Email : greffe.ta-toulouse@juradm.fr

Date d'envoi à la publication : le 17/01/2025