

# AVIS DE PUBLICITE

## **OBJET : ACQUISITION DE NOUVEAUX MATERIELS ET EQUIPEMENTS DE CUISINE PROFESSIONNELLE**

La présente consultation a pour objet l'acquisition de nouveaux matériels et équipements de cuisine professionnelle pour la section Cuisine du Centre de Formation des Apprentis de la Haute-Corse.

Le Cahier des Clauses Particulières est joint en annexe.

Toutes les demandes d'informations et les réponses sont à adresser comme suit :

[xavier.luciani@cfa2b.fr](mailto:xavier.luciani@cfa2b.fr)

[Ou à l'adresse suivante : C.F.A. de Haute-Corse-B.P. 707](#)

[Via di u 5 di Maghju](#)

[\(anciennement Route du Village\)](#)

[20600 FURIANI](#)

**À l'attention de Monsieur le Directeur du « CFA de Haute-Corse »  
au plus tard le 17 Octobre 2022 à minuit (le cachet de La Poste faisant foi).**



## CONSULTATION ACQUISITION DE NOUVEAUX MATERIELS ET EQUIPEMENTS DE CUISINE PROFESSIONNELLE CCTP

### 1.1 Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet l'acquisition de nouveaux matériels et équipements de cuisine professionnelle pour la section Cuisine du Centre de Formation des Apprentis de la Haute-Corse.

Le présent Cahier des Clauses Particulières détaille, ci-dessous, les prestations attendues.

### 1.2 Objet du présent document

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) spécifie les caractéristiques des différents matériels et équipements, à savoir :

- 1 four mixte ; 6 niveaux minimum ;
- 4 plaques coupe-feu 2 feux vifs sur four gaz ;
- 1 plan de cuisson ;
- 1 plancha gaz ;
- 1 friteuse à poser ;
- 2 plans neutres à poser ;
- 2 plaques murales inox cuisine ;
- 12 Kit d'accrochage mural ;
- 1 meuble bas réfrigéré à 4 portes ;
- 1 armoire positive 2 portes superposées ;
- 1 armoire négative 2 portes superposées ;
- 1 sorbetière capacité 3 litres ;
- 1 four à pizza électrique ;
- 4 batteurs mélangeurs capacité 5 litres ;
- 1 lave-verre ;
- 1 combiné cutters et coupe légumes ;

Afin de prendre la mesure de la proposition à adresser à l'Association C.F.A. de Haute-Corse, une visite sur site pourra se faire. L'objectif étant de préciser les éléments techniques permettant d'améliorer la configuration actuelle de l'atelier tout en optimisant les conditions de travail afin de préserver l'intégrité physique du personnel enseignant et des apprenants.

### 1.3 Caractéristiques techniques

Le candidat devra spécifier les caractéristiques techniques des équipements mentionnés ci-dessus.

Les équipements devront être soumis à un équipement de sécurité coupant le gaz.

**CONSULTATION ACQUISITION  
DE NOUVEAUX MATERIELS ET  
EQUIPEMENTS DE CUISINE  
PROFESSIONNELLE  
CCTP**

## **2.1 Garantie**

---

Les candidats préciseront les éléments suivants :

- Conditions de garantie des pièces et main d'œuvre ;
- Durée d'intervention en cas de panne ;
- Mise en place d'une garantie par échange standard de pièces ;

Les candidats préciseront également si la garantie est effectuée par lui-même, par le constructeur ou un sous-traitant.

## **2.2 Installation**

---

Les réponses devront intégrer le démontage de l'existant et l'installation du nouvel équipement.

Une reprise du matériel existant est possible.

## **2.3 Critères d'attribution**

---

Le choix du soumissionnaire sera fait en fonction du coût (60 %) et des conditions de réalisation (40 %).

Le rapport qualité-prix sera évaluée à partir des critères suivants :

- Le prix ;
- La capacité de démontage, la prestation de service d'installation ;
- Le service après-vente ;
- La garantie ;
- Les délais de livraison.