

إعلان استشارة رقم 01 خاصة بالإطعام لسنة 2018 بعد عدم جدوى

الوجبة المحسنة

المؤرخة في 2018/02/18

RESTAURATION 2018

إلى السيد :.....

طبقا لأحكام المرسوم الرئاسي رقم 15 - 247 المؤرخ في 02 ذي الحجة عام 1436 الموافق لـ 16 سبتمبر سنة 2015 المتضمن تنظيم الصفقات العمومية و تفويضات المرفق العام.

يشرفنا أن ندعو سيادتكم إلى المشاركة في الاستشارة التي ستنظمها جامعة 20 أوت 1955 سكيكدة و المتعلقة بعملية الإطعام لسنة 2018 في حدود الاعتمادات الممنوحة في ميزانية التسيير للجامعة (رئاسة الجامعة + الكليات) .

أولا : كيفية طلب العروض: يمكن للراغبين في المشاركة في هاته الاستشارة سحبها من المديرية الفرعية للوسائل و الصيانة - مكتب المشتريات - أو الاطلاع عليها في الموقع الالكتروني للجامعة: www.univ.skikda.dz.

شروط المشاركة: توجه هذه الاستشارة لكل العارضين المقيدين في السجل التجاري موضوع الاستشارة و الحائزين على نشاط إطعام

قائمة المستندات المطلوبة: كل عارض ملزم بتقديم المستندات المذكورة أدناه

رسالة الاستشارة - نسخة من السجل التجاري - نسخة من رقم التعريف الجبائي - الكشف الكمي و التقديري مختوم و موقع عليه من طرف العارض

المتعامل الذي رست عليه الاستشارة مطالب باستكمال ملفه بالوثائق التالية في اجل لا يتعدى 10 أيام من تاريخ ابلاغه و إلا سيتم إلغاء المنح المؤقت.

الرقم الإحصائي - نسخة عن الصك البنكي - وضعية المؤسسة اتجاه صندوق الضمان الاجتماعي للأجراء و غير الأجراء

مكان إيداع العروض: تودع العروض لدى - مكتب المشتريات - المديرية الفرعية للوسائل

والصيانة ابتداء من الساعة 9.00 صباحا الى غاية الساعة فتح الاظرفة و تقييم العروض

تاريخ فتح و تقييم العروض: 2018/02/20 على الساعة 11.00 صباحا بمقر المديرية الفرعية للمالية و المحاسبة

طريقة تقديم العروض: يقدم العرض في ظرفين: الظرف الخارجي مقفل بإحكام و يحمل عبارة " لا يفتح إلا من طرف لجنة فتح الاظرفة و تقييم العروض - استشارة خاصة بالإطعام لسنة 2018 ".

الظرف الداخلي يحتوي على الوثائق التالية و مختوم على الشريط اللاصق بختم المؤسسة:

- رسالة الاستشارة

- نسخة من السجل التجاري

- نسخة من رقم التعريف الجبائي

- الكشف الكمي و التقديري مختوم و موقع عليه من طرف العارض.

تنبيهه : 1 / عدم احترام طريقة التقديم يؤدي إلى إلغاء العرض

2 / يجب تقديم العروض في قرص مضغوط.

ملاحظة : تقدم الوجبة على مستوى العارض و على مستوى مطعم الجامعة (حسب الظروف).

ثانيا: التقييم:

- يكون على اساس أحسن عرض (النقطة التقنية + النقطة المالية)

معايير التقييم التقني : 60 نقطة

• طاقة الإستيعاب (عدد الطاولات) : 20 نقطة

1 – من واحد إلى 15 طاولات : 00 نقطة

2 – من 16 إلى 30 طاولات : 10 نقاط

3 – من 31 فما فوق : 20 نقطة

• نوعية فضاء الخدمة 40 نقطة موزعة كالتالي :

1 – المطبخ : 25 نقطة

أ – أدوات و عتاد الطبخ عصرية و فعالة : 10 نقطة

ب – النظافة (المطبخ و القاعة و دورة المياه) : 10 نقطة

ت – المؤهلات المهنية (رئيس المطبخ) : 05 نقطة

2 – قاعة الأكل :

أ – نوعية التكييف : 02 نقطة

ب – أرضية و طلاء الجدران ذات نوعية رفيعة : 02 نقطة

ث – إضاءة عصرية : 02 نقطة

ج – نوعية الأثاث (الطاولات و الأغطية) : 04 نقطة

3 – هيئة و هندام العمال : 5 نقاط

التقييم المالي : 40 نقطة

ملاحظة : يتم تنقيط نوعية الخدمات بناء على محضر معاينة اللجنة تنشأ لهذا الغرض و يسمح لها بزيارة الموقع.

استلمت رسالة الاستشارة بتاريخ
ختم المؤسسة

ختم المصلحة المتعاقدة