

REGISTRE DES QUESTIONS

INFORMATIONS CONCERNANT L'ANNONCE

Collectivité :	Commune de CERVILLE
Type d'annonce :	Avis d'appel à la concurrence
Type de procédure :	Procédure adaptée restreinte (phase candidature) compris entre 90 000 euros HT et 221 000 euros HT
Référence :	MOE01Cand
Date de mise en ligne :	Le dimanche 13 juillet 2025 à 19:50:01
Date de clôture :	Le mercredi 30 juillet 2025 à 18:00:00
Titre :	Marché de maîtrise d'œuvre pour la construction d'une salle des fêtes, salle de sport et de spectacle à Cerville (54420)
Descriptif :	Phase 1 - Candidatures

REGISTRE DES QUESTIONS / REPONSES REPONDUES

Questions / Réponses

[16/07/2025 à 16:15:38] Bonjour,

Pouvez-vous préciser votre demande quant à la répartition des compétences (p.8 et 9 du RC)?
Entendez-vous par "bureau d'études spécialisé" tout bureau d'études non TCE? Un bureau d'études spécialisé peut-il prendre plusieurs compétences surlignées en jaune ou seulement une compétence en jaune et d'autres non surlignées?

En vous remerciant par avance pour votre réponse.
Cdlt.

Questions / Réponses

[16/07/2025 19:20:16] Bonjour,

Les compétences surlignées en jaunes doivent être exercées par des bureaux d'études spécialisés en structure, thermique, fluide, électricité, acoustique. Les bureaux d'études spécialisés peuvent exercer une ou plusieurs de ces compétences. Les bureaux d'études TCE sont autorisés.

Toutes les compétences non surlignées en jaune peuvent être exercées par un ou plusieurs bureaux d'études déjà présents dans le groupement sans pour autant que ce soit son activité ou sa compétence principale. Aucune qualification professionnelle n'est exigée. La preuve de la compétence peut être apportée par tout moyen : références dans la liste des travaux remise pour la partie Capacité technique et professionnelle du dossier de candidature, attestations de capacités, etc.

Nous vous souhaitons bonne réception.

[15/07/2025 à 12:00:38] Bonjour,

Une compétence en cuisine collective est demandée dans le RC. Pourriez-vous apporter des précisions quant aux attentes et besoins en restauration dans le cadre de ce projet.

Cordialement

[16/07/2025 19:19:06] Bonjour,

La cuisine programmée est de type cuisine de réchauffage avec gestion attendue de la marche en avant et gestion des flux associés.

Elle sera utilisée ponctuellement en période scolaire, pour des repas familiaux ou associatifs, et des manifestations avec traiteurs. La capacité maximum de la salle en configuration banquet sera de l'ordre de 175 couverts.

La cuisine pourra être utilisée quotidiennement par le centre de loisir, uniquement en été et pendant les vacances scolaires. Les repas seront livrés par un prestataire pour 40 enfants maximum.

Nous vous souhaitons bonne réception.