

Bonjour,

Je vous prie de trouver ci-dessous le dossier de consultation de l'acheteur COMMUNE DE RIOM situé sur la commune de RIOM.

## **Article 1 : Objet de la consultation**

La présente consultation concerne la fourniture de denrées alimentaires.

### **Type de Marché :**

Marché de fournitures

### **Procédure et forme de marché :**

Les prestations feront l'objet d'un marché passé en procédure adaptée, conformément à l'article R2123-1 du code de la commande publique.

Les candidats sont informés que le pouvoir adjudicateur peut, à tout moment, ne pas donner suite à la consultation pour motifs d'intérêt général.

### **Les produits demandés :**

- Produit n°1 Bourguignon (La viande provient d'animaux de races à viande uniquement. Sont exclus la viande de taureau et la viande de type laitier. Bourguignon morceau 40/60g collier, basse côte, macreuse ) 128Kg (réponse le 08/05/2025 au plus tard) – Livraison le : 16/05/2025 - 8 jours de délai de livraison
- Produit n°2 Fromage Fourme d'Ambert 4Kg (réponse le 08/05/2025 au plus tard) – Livraison le : 16/05/2025 - 8 jours de délai de livraison
- Produit n°3 Fromage Saint Nectaire (saint nectaire LAITIER) 32Kg (réponse le 08/05/2025 au plus tard) – Livraison le : 16/05/2025 - 8 jours de délai de livraison
- Produit n°4 Rôti de porc (La viande issue de mâles castrés ou de femelles d'un poids de carcasse compris entre 70 et 110 KG Taux de muscle par pièce 59 Toutes les viandes seront désossées - rôti désossé, paré, dégraissé et ficelé dans la longe. Pièce homogène) 103Kg (réponse le 08/05/2025 au plus tard) – Livraison le : 16/05/2025 - 8 jours de délai de livraison
- Produit n°5 Yaourt nature (yaourt nature en seau de 5 kg) certifié Bio ou équivalent 120Kg (réponse le 08/05/2025 au plus tard) – Livraison le : 16/05/2025 - 8 jours de délai de livraison

### **Modalités de livraison :**

La livraison aura lieu selon les modalités décrites ci-après : Les livraisons auront lieu à la Cuisine Centrale rue Pierre et Marie Curie, Zone du Maréchat à Riom et seront de 7h à 10h du lundi au vendredi. Les véhicules de livraison doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Les produits devront être stockés et livrés en froid positif entre 0°C et + 3°C, sans rupture de la chaîne du froid. Des contrôles à réception seront effectués.

### **Spécifications complémentaires :**

l'origine de la matière première doit être spécifiée dans la réponse

### **Informations supplémentaires :**

Les réglementations applicables sont celles en vigueur au jour de commande, elles sont réputées être

connues du soumissionnaire. Les produits obéiront aux règles d'abattage, d'hygiène, d'étiquetage, d'emballage, de traçabilité et de transport conformément aux arrêtés en vigueur. Une même livraison ne devra pas comporter des produits identiques avec D.L.C. différentes. La durée de vie des viandes fraîches doit être de 6 jours minimum à compter de la date de réception de la livraison. Produits livrés sous vide. L'acheteur demande à ce que les viandes soit « IGP » et soit Viande d'Origine Française ou équivalent Les animaux d'origine ne devront pas avoir subi de traitement antibiotique utilisés en tant que facteur de croissance. Leur alimentation doit être conforme à la norme NF V46-004, cette alimentation est dépourvue de farine et de viandes; elle est composée d'au moins 70% de céréales le reste étant composé d'oléoprotéagineux pomme de terre ainsi que leurs issues provenant des industries agro-alimentaires, le tout devant être « sans OGM » selon la législation en vigueur. Toute livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison comportant la traçabilité de la viande. La collectivité se réserve le droit de faire procéder à des analyses par un laboratoire agréé afin de vérifier la salubrité et ou la qualité des produits livrés.

**Date limite de remise des offres :**

08/05/2025, à minuit.

## **Article 2 : Jugement des offres**

Ce jugement sera exécuté dans les conditions prévues à l'article R 2152-7 du code de la commande publique.

Le Pouvoir Adjudicateur choisit l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération conformément aux règles qui régissent cette forme de consultation.

**Les critères retenus pour le jugement des offres seront les suivants :**

- origine des matières premières (l'origine de la matière première doit être spécifiée dans la réponse ) – 70%
- Prix (prix) – 30%

**Pour répondre à ce marché, il vous est demandé de bien vouloir remplir le formulaire suivant :**

Lien vers formulaire de réponse de la consultation

**Elimination des offres :**

- Toute offre remise hors délai sera éliminée.
- Les candidats n'ayant pas fourni l'ensemble des déclarations, certificats ou attestations demandés, dûment remplis et signés.

**Coordonnées de l'acheteur :**

- COMMUNE DE RIOM
- pierre pecoul
- rue pierre et marie Curie, zone du Maréchat
- 63200 RIOM
- Responsable des achats : christelle lecchi-flandrin
- Téléphone : 04 73 86 38 48
- Courriel : cuisine.scolaire@ville-riom.fr

## **Recours**

En cas de difficultés sur l'interprétation ou l'exécution des dispositions ci-dessus, les parties essaieront de régler à l'amiable des litiges pouvant s'élever entre elles.

Toutefois, dans l'hypothèse où un accord ne pourrait intervenir, il est fait attribution de juridiction au tribunal administratif :  
Clermont-Ferrand