

Bonjour,
Je vous prie de trouver ci-dessous le dossier de consultation de l'acheteur christelle lecchi-flandrin 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

Forme du Marché :

Les prestations feront l'objet d'un marché passé en procédure adaptée conformément à l'article 27 du Décret relatif aux marchés publics.

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 Emincé de boeuf (La viande provient d'animaux de races à viande uniquement. Sont exclus la viande de taureau et la viande de type laitier. L'état d'engraissement sera de type 2 ou 3. Il peut s'agir indifféremment de bœuf ou de vache. Le fournisseur devra garantir la qualité et la traçabilité de la viande fournie en renseignant obligatoirement : l'état d'engraissement, l'origine de la viande (France, CEE), le type à viande (race à viande), la catégorie (jeune bovin de – 24 mois, bœuf de + 24 mois, génisse ou vache). Durée de maturation : la norme AFNOR NF 46-001 de décembre 1996 relative aux conditions de valorisation du potentiel de tendreté des viandes de gros bovins définit des critères pour la durée et les conditions de maturation des pièces à griller et à rôtir de viande bovine est de 10 jours pour les viandes sous vide. Emincé morceau de 20/30 g dans l'épaule) 121Kg (réponse le 23/10/2019 au plus tard) – Livraison le : 31/10/2019

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.

Article 2 : Jugement des offres

Ce jugement sera exécuté dans les conditions prévues aux articles 62 et 63 du Décret relatif aux marchés publics.

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 formule de consultation.

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

- Prix (prix) – 100%

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.

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.

Coordonnées de l'acheteur :

- christelle lecchi-flandrin
- 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 compétent : Clermont-Ferrand