

D2024-065

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PUY-DE-DÔME

MAIRIE de ROYAT



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS

L'an deux mil vingt-quatre, le dix du mois de juillet, à dix-huit heures, le Conseil municipal de la commune de ROYAT, dument convoqué, s'est réuni en session ordinaire en mairie de Royat, sous la présidence de M. Marcel ALEDO, Maire de Royat.

Date de convocation : 3 juillet 2024

Etaient présents : MM. ALEDO Marcel, LUNOT Jean-Pierre, JARLIER Marie-Anne, AUBAGNAC Michel, DOCHEZ Alain, GAZET André, COQUEL Isabelle, JOURDY Isabelle, MINGUET Géraldine, BUONOCORE Jacqueline, JALLEY Philippe, CELSE Jean-Louis, SOLELIS Vèrène, CANAVEIRA Antonio, ASUNCION Fernand, BELZANNE Arnaud, CURNOL Stéphane, MAHE Lucie,

Procurations :
Christine BIGOURET-DENAES à Marie-Anne JARLIER
Virginie MICHEL à Stéphane CURNOL
Jean-Luc MEYER à Isabelle COQUEL
Bruno TIRADON à André GAZET
Annie CHAUMETON à Marcel ALEDO
Delphine LINGEMANN à Jean-Pierre LUNOT

Absents/Excusés : BERNETTE Christian, JOUFFRET Philippe, MERCIER Sophie

Lesquels forment la majorité des membres en exercice et peuvent délibérer valablement en exécution de l'article L2121-27 du Code Général des Collectivités Territoriales.

Nombre de membres en exercice : 27

Nombre de membres présents : 18

Nombre de suffrages exprimés : 24 dont 6 procurations

Le Maire ayant ouvert la séance et fait l'appel nominal, il a été procédé, en conformité avec l'article L 2121-15 du Code Général des Collectivités Territoriales, à l'élection d'un secrétaire de séance pris au sein du Conseil municipal ; Mme MAHE Lucie a été désignée pour remplir cette fonction qu'elle a acceptée.

OBJET : Accord cadre pour la fourniture, la livraison de denrées alimentaire et prestations d'assistance technique pour les besoins du service de restauration de la ville de Royat

Rapporteur: Mme Marie-Anne JARLIER, 2ème adjointe

En prévision du départ à la retraite du chef de cuisine du Restaurant scolaire au printemps 2024, la commune de Royat a souhaité faire évoluer l'organisation de son service de restauration municipale :

- Rattachement du service restauration au service enfance-jeunesse.

D2024-065

- Maintien d'un service de production en régie respectant les normes EGALIM, avec une prédilection pour la transformation de produits bruts sur place ainsi qu'une restauration cuisinée au plus près du public, valorisée par la compétence de ses agents municipaux et son nouveau chef de cuisine Jean-Pierre SAFFAR (*cuisinier pour la commune depuis plus de 30 ans*), dans une démarche globale :
 - d'alimentation simple, soignée, saine et durable tendant à se rapprocher de la qualité d'une bonne cuisine familiale ;
 - de variété, de découvertes culinaires, d'éveil au goût et de propriétés organoleptiques.
- Instauration d'une période de fermeture de la cuisine municipale (*3,5 semaines au mois d'août*) pour permettre des travaux/gros entretiens et la mise en œuvre de l'annualisation du temps de travail de ses agents.
- Accompagnement sur l'aspect gestion du service de restauration municipale afin de répondre aux enjeux réglementaires, environnementaux, financiers et communication de plus en plus exigeants et en pleine mutation ces dernières années et celles à venir.
- Evolution du mode de service pour les élèves les plus âgés afin de pleinement répondre aux enjeux éducatifs autour du temps repas (*éveil gustatif, contribution à l'éducation alimentaire et nutritionnelle, sensibilisation à la mutation des modes de consommation, lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation au tri des déchets, développement de l'autonomie, valorisation des aptitudes, etc...*).

En considérant les montants financiers en jeu et l'état des lieux du service restauration, le choix a été fait de s'orienter vers un accord cadre pour la prestation d'accompagnement pour la gestion du service.

L'avis d'appel public à la concurrence a été publié dans le cadre d'un accord cadre pour la fourniture, la livraison des denrées alimentaires et prestations d'assistance technique pour les besoins du service restauration municipale :

- Centremarchespublics.fr publié le 2.06.2024
- E-marchespublics.com publié le 2.06.2024
- France marchés publié le 2.06.2024
- BOAMP supérieur à 90 000€ HT publié sous le N°24-63261 le 2.06.2024
- BOAMP + JOUE publié sous le N°325676-2024 le 03.06.2024

La date et l'heure limite des offres ont été fixées au mercredi 03 juillet 2024 à 17h.

Les critères de sélection des candidats figurent dans le Règlement de la consultation.

Les critères intervenant pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

- **Critère N° 1 : Valeur Technique noté sur 50%**
 - **Sous-critères :**
 - Qualité, variété, diversité des approvisionnements locaux (*moyens humains dédiés au sourcing et à la gestion des approvisionnements, volume de partenariats locaux, orientations stratégiques à venir*) : 20%

D2024-065

Le Conseil municipal, après en avoir délibéré, décide à l'unanimité :

- ✓ **d'approuver le choix de la Commission d'appel d'offres de retenir l'offre de la Société API RESTAURATION pour la fourniture de denrées alimentaires et la prestation d'assistance technique pour les besoins du Service Restauration pour un montant de 303 044,20 € HT**
- ✓ **d'autoriser Monsieur le Maire ou son représentant à signer le marché et à prendre toutes les décisions permettant la mise en œuvre de ce contrat.**
- ✓ **de dire que les crédits sont inscrits au budget 2024.**

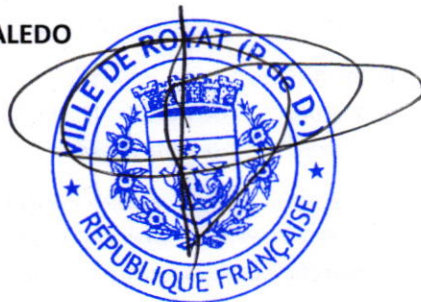
Fait et délibéré et en séance, les jour, mois et an que dessus

Au registre sont les signatures.

Pour copie conforme,

Le Maire,

Marcel ALEDO





D2024-065

- Assistance technique (*moyens humains et qualité (formation) des intervenants et matériels mis à disposition de la prestation d'assistance, qualité de la méthodologie pour répondre aux objectifs du marché, exemples menus-plans alimentaires-tableau de fréquence GERCN*) : 20%
- Qualité des animations et éléments de communication proposés par le candidat (*présentation des thématiques possibles, supports mis à disposition, moyens humains dédiés, types d'interventions promotionnelles possibles*) : 10%

➤ **Critère N°2 : Prix noté sur 30%**

Selon la formule de notation : (montant TTC de l'offre la plus basse / montant TTC de l'offre examinée) x nombre de points de la pondération **30/100**

➤ **Critère N°3 : Développement durable noté sur 20%**

- **Sous-critères :**
 - Qualité de l'offre en matière d'approvisionnement des denrées alimentaires en circuit-court, labels (*présentation démarche actuelle et à venir*) : 12%
 - Impact environnemental des livraisons (*types de véhicules utilisés pour la livraison (émission de Co2, méthodologie des process de livraisons, réutilisation/recyclage des conditionnements, orientations stratégiques à venir)*) : 4%
 - Part des emplois sociaux (*respect des obligations légales concernant l'embauche des travailleurs handicapés, emplois en insertion, présentation de la démarche de formation, présentation de la démarche santé/sécurité au travail*) : 2%

Le montant annuel du marché (fournitures et prestations) était estimé à 82 134,25 € HT (98 561,10€ TTC) par an soit sur la durée du marché (4 ans) à 328 537 € HT (394 244,40 € TTC).

Le marché est conclu pour une durée de 4 ans à compter du 1^{er} septembre 2024 pour se terminer le 31 août 2028.

La commission d'appel d'offres s'est réunie le lundi 8 juillet 2024 à 16H30 afin d'étudier les 2 offres présentées par les candidats :

- TRANSGOURMET CENTRE EST
- API RESTAURATION

Après examen et analyse des offres, la Commission a décidé, à l'unanimité, de retenir l'offre de :

API RESTAURATION

Siège social : 384 rue du Général de Gaulle BP85 59370 MONS-EN-BAROEUL

Antenne locale : ZA La Fontanille, Rue Julien Champclos 63370 LEMPDES

Le montant du marché s'élève à 75 761,05 € HT (90 913,26€ TTC), soit sur la durée totale du marché, un montant global de 303 044,20 € HT (363 653,04€ TTC).