

2024 - 82 Séance du Conseil Municipal du 24 juin 2024
Service : Finances et Commande publique
Référence : TC

Objet : NOUVELLE CUISINE CENTRALE DURABLE - PROGRAMME - CONCOURS DE MAITRISE D'ŒUVRE - VALIDATION

Le vingt-quatre juin deux mille vingt-quatre, à dix-neuf heures, le Conseil Municipal de la commune de Couëron, légalement convoqué le 18 juin deux mille vingt-quatre, s'est assemblé, salle l'Estuaire, rue de la Frémondrière, à Couëron, sous la présidence de Madame Carole Grelaud, Maire. Le nombre de conseillers municipaux en exercice est de : 35, quorum : 18

Étaient présents : Carole GRELAUD, Ludovic JOYEUX, Clotilde ROUGEOT, Michel LUCAS, Laëticia BAR, Sylvie PELLOQUIN, Jean-Michel EON, Corinne CHENARD, Gilles PHILIPPEAU, Geneviève HAMEON, Guy BERNARD-DAGA, Odile DENIAUD, Patrick EVIN, Hervé LEBEAU, Dolorès LOBO, Catherine RADIGOIS, Anne-Laure BOCHE, Julien PELTAIS, Pierre CAMUS-LUTZ, Adeline BRETIN, Olivier FRANC, Ludivine BEN BELLAL, Françoise FOUBERT, Olivier MICHE, Mohamed BENHAMDI.

Absents excusés ayant donné procuration écrite :

Marie-Estelle IRISSOU à Gilles PHILIPPEAU

Yves ANDRIEUX à Jean-Michel EON

Jacqueline MENARD-BYRNE à Dolorès LOBO

Olivier SCOTTO à Olivier MICHE

Farid OULAMI à Françoise FOUBERT

Hélène RAUHUT-AUVINET à Laëticia BAR

Julien ROUSSEAU à Pierre CAMUS-LUTZ

Yvan VALLEE à Ludivine BEN BELLAL

Sandrine GOURDON à Guy BERNARD-DAGA

Absent excusé : Patrice BOLO

Nombre de pouvoirs : 9

Nombre de conseillers effectivement présents : 25

Secrétaire : Michel LUCAS

Rapporteur : Clotilde Rougeot

EXPOSE

La ville de Couëron est engagée dans une transition durable de sa restauration scolaire et extrascolaire permettant notamment de cuisiner et de mettre en valeur des produits frais et variés, de contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore de supprimer progressivement les contenants en plastique de la restauration. La mise en place d'actions d'éducation à l'alimentation inscrit la politique restauration au cœur des enjeux éducatifs et citoyens.

Impliquée dans le Projet Alimentaire Territorial de la Métropole, la ville de Couëron a formalisé l'ensemble de ses engagements, dans une volonté d'amélioration continue du service rendu aux usagers, à travers la démarche « Mon Restau Responsable » qu'elle déploie depuis 2019. Tenant compte de la réglementation en vigueur et des enjeux en matière de transition écologique, la Ville met en œuvre la mise aux normes de ses équipements et accompagne l'adaptation de ses outils de production.

Aussi, la Ville programme la construction d'une nouvelle cuisine centrale communale :

- calibrée pour répondre à l'évolution du nombre de repas scolaires, extrascolaires et de la petite enfance à l'horizon 2032 et à la volonté de la Collectivité de porter un projet résolu en matière de restauration durable et responsable,
- optimisée et fonctionnelle pour viser une amélioration des conditions de travail des agents communaux et assurer une cohérence d'ensemble avec le projet de plate-forme CTM envisagé sur le site à proximité,

- conforme avec la réglementation (HACCP, EGALIM etc.),
- exemplaire en matière de propriété environnementale et de sobriété énergétique.

Programme :

Les travaux consistent en la construction d'un bâtiment neuf d'environ 940m² de surfaces utiles, soit une cible de Surface de Plancher à 1200 m² ainsi que l'ensemble des besoins de logistique et stationnement divers nécessaire au fonctionnement de l'équipement.

Ce projet s'inscrit dans le cadre d'un projet global d'aménagement de la plateforme du Centre Technique Municipal qui devrait être réalisé avant le démarrage des travaux de la cuisine centrale. Une coordination entre les deux projets sera dans tous les cas, nécessaire.

Fonctionnant selon le principe de la liaison froide, avec un conditionnement en bacs gastronomes, les surfaces de la nouvelle cuisine permettront d'intégrer :

- 2 400 couverts, soit 30 % de couverts en plus que la cuisine actuelle ;
- des bureaux administratifs dédiés,
- une salle de pause mutualisée avec les agents du CTM,
- du stockage divers de la cuisine et des offices (EPI, petit matériel, produits d'entretien, petite vaisselle, etc.),
- du stockage tampon de matériel de cuisine des offices,
- un espace laverie mutualisable avec les autres services de la ville de Couëron,
- du stockage divers service évènementiel de la Ville,
- du don alimentaire.

Le montant prévisionnel de l'opération s'élève à 6 989 942,80 euros HT soit 8 387 931,36 euros TTC. Ce montant comprend les études, les travaux ainsi que les frais annexes. Le montant prévisionnel des travaux (dont VRD et matériel de cuisine) s'élève à 4 934 000 euros HT soit 5 920 800 euros TTC.

La Ville sollicitera le cas échéant les différents partenaires financiers pour des demandes de subventions associées à cette opération.

Procédure de concours :

Compte tenu du montant envisagé, il est proposé que la désignation de l'équipe de maîtrise d'œuvre soit effectuée sur la base d'une procédure de concours restreint sur « esquisse », en application de l'article L 2125-1-2° et des articles R 2162-15 à R 2162-21 et R 2172-1 à R 2172-6 du Code de la Commande Publique.

Dans le cadre de cette procédure, il est proposé, après sélection, d'admettre trois candidats maximums à concourir. Ils seront ensuite invités à remettre un projet de niveau « esquisse ». En application des dispositions des articles R. 2162-19 à R. 2162-21 et R. 2172-4 du code de la commande publique, les candidats non-retenus qui auront remis des prestations conformes au règlement de concours, bénéficieront d'une prime afin de les indemniser du travail effectué.

Le montant des primes doit correspondre au montant des études engagées et sur ce montant, un abattement de 20 % peut être appliqué. Par conséquent, il est proposé une prime individuelle à hauteur de 35 000 euros HT, soit un coût net de primes (un candidat retenu et 2 candidats non-retenus) à verser de 105 000 euros HT. Enfin, la rémunération du marché de maîtrise d'œuvre tiendra compte de la prime versée au candidat retenu, correspondant à 80% du montant de la phase esquisse (il restera donc 20% à régler au candidat retenu).

S'agissant d'un concours de maîtrise d'œuvre, un jury doit être constitué en vue de donner son avis sur les dossiers de candidatures et sur les projets qui seront remis par les trois candidats qui auront été sélectionnés.

Conformément aux dispositions des articles R. 2162-17 et suivant le code de la commande publique, ce jury est composé :

- de la présidente de la Commission d'Appel d'Offres (CAO), Présidente du jury,
- des membres élus de la CAO,
- d'un tiers au moins de personnes disposant de la même qualification ou d'une qualification équivalente à celle qui sera exigée des candidats pour participer au concours, soit 3 personnes extérieures, désignées ultérieurement par la Présidente du jury.

L'ensemble de ces membres ayant voix délibérative, la Présidente du jury pourra également désigner des personnes extérieures et des agents pour être membres du jury à titre consultatif, pour des missions d'assistance et de conseil.

Les convocations aux réunions du jury seront envoyées à ses membres au moins cinq jours francs avant la date prévue pour la réunion.

Le jury ne peut se réunir valablement que si le quorum est atteint, soit lorsque la moitié plus un de ses membres ayant voix délibérative sont présents. Si, après une première convocation, ce quorum n'est pas atteint, le jury est à nouveau convoqué. Il se réunit alors valablement sans condition de quorum. Le jury dresse le procès-verbal de ses réunions. Tous les membres du jury peuvent demander que leurs observations soient portées au procès-verbal. En cas de partage égal des voix, la voix de la Présidente est prépondérante.

Il est également précisé que les personnes membres du jury avec la qualification technique spécifique seront indemnisées pour leurs présences aux séances des jurys de concours.

PROPOSITION

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu Le Code de la Commande Publique et notamment les articles L 2125-1.2, R2162-15 à R2162-26 ;

Vu l'avis de la Commission Ressources Internes et Affaires Générales du 13 juin 2024 ;

Vu l'avis du Bureau Municipal du 17 juin 2024 ;

Le rapporteur propose de voter sur le projet suivant :

- approuver l'enveloppe prévisionnelle de l'opération qui s'élève à 8 387 931,36 euros TTC dont 5 920 800 euros TTC de travaux,
- autoriser l'organisation d'un concours restreint avec niveau de prestations « esquisse » en vue de l'attribution d'un marché négocié de maîtrise d'œuvre relatif à la construction de la nouvelle cuisine centrale durable,
- autoriser Madame le Maire, ou son délégataire, à solliciter toutes subventions permettant de participer au financement de l'opération,
- autoriser Madame le Maire, ou son délégataire, à effectuer les demandes d'autorisation d'urbanisme (certificat d'urbanisme, déclaration préalable de travaux, permis de construire,

permis d'aménager, permis modificatif d'un permis de construire ou d'aménager ou permis de démolir) correspondantes pour les travaux relatifs à cette opération,

- fixer le montant de la prime à 35 000 euros HT pour chacun des trois participants au concours qui sera allouée sur proposition du jury à chaque concurrent ayant remis des prestations conformes, la rémunération du marché de maîtrise d'œuvre tenant compte de la prime versée au candidat retenu, correspondant à 80 % du montant de la phase esquisse.
- autoriser Madame le Maire, ou son délégué, à signer tous documents nécessaires à l'exécution de la présente délibération.

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal adopte, à l'unanimité, la proposition du rapporteur.

À Couëron, le 24 JUIN 2024

Michel Lucas
Le secrétaire de séance

Carole Grelaud
Maire



Le Maire :

- certifie le caractère exécutoire de la présente délibération compte tenu de sa mise en ligne sur le site Internet de la Ville du 28/06/2024 au 28/08/2024 et transmise en Préfecture le 28/06/2024

- informe que la présente délibération est susceptible de recours auprès du Tribunal Administratif de Nantes (6 allée de l'île Gloriette, 44000 Nantes) ou par télérecours <https://citoyens.telerecours.fr/> dans un délai de deux mois à compter de la date d'accomplissement des formalités de publication.