

## Extrait du registre des délibérations du Conseil Municipal Séance du 7 décembre 2022

L'an deux mille vingt-deux, le 7 décembre 2022 à 19h30, le Conseil Municipal de la commune de Neuville-sur-Saône s'est réuni à la Salle de Conseil, sous la présidence d'Éric BELLOT, Maire, en session ordinaire. Les convocations individuelles et l'ordre du jour ont été dûment transmis aux conseillers municipaux le 30 novembre 2022.

Nombre de conseillers en exercice : 29

Présents : 21

Votants : 27

**Présents :** Éric BELLOT, Eva ARTETA-CRISTIN, Séverine DEJOUX, Florian JEDYNAK, Anne MOREL, Michel ROULLIAT, Florence GAGNEUR, Yves ARTETA, Jérôme JARDIN, Kamal DJEMAA, Gérard PLAISANTIN, Philippe JUSTE, Véronique CHIAVAZZA, Nasser MESSAÏ, Isabelle BOGAS, Odile BALTHAZARD, Nicolas PASTY, Alain LABAT, Patrick SAILLOT, Guillemette DEBORDE, Christophe BRUNETTON.

**Excusés ayant remis pouvoir :** Vincent ALAMERCERY pour Isabelle BOGAS ; Roger PEDOJA pour Anne MOREL, Nicole MESSEGUE pour Yves ARTETA, Claire AZEMA pour Odile BALTHAZARD, Leïla BEN MAHFOUD pour Nicolas PASTY, Gisèle COIN pour Guillemette DEBORDE.

**Absent excusé :** Patrick RACHAS.

**Absente :** Nelly NAVARRO TACHON.

**A été nommé secrétaire :** Kamal DJEMAA.

### **Objet : Lancement du concours de maîtrise d'œuvre pour le projet de création d'une nouvelle cuisine centrale et d'une salle de restauration attenante**

*Auteur : Amélie BLETTERY*

#### **Rapporteur : Kamal DJEMAA**

Le service de restauration scolaire a été repris en régie par la commune en septembre 2018. La production des repas était jusqu'à cette date assurée par l'association AREP. Dès l'intégration de ce service, la commune a assuré, 4 jours par semaine, la production moyenne de plus de 350 repas auxquels s'ajoutent les 6 repas à destination de la crèche municipale.

Ce nouveau mode de fonctionnement a rapidement été confronté à un certain nombre de difficultés :

- Limite de l'agrément, la configuration des locaux de la cuisine ne permettant pas d'augmenter la capacité de production ;
- Augmentation du nombre d'inscriptions ;
- Difficultés d'accueil de familles en cours d'année.

Pour faire face à cette problématique, une partie de la production des repas est actuellement déléguée dans l'attente de la construction d'un nouvel équipement municipal qui desservira, à terme, l'ensemble des sites scolaires de la commune (Bony, Tatière, Prévert et Guimet) ainsi que l'accueil de loisirs et la crèche municipale.

Le site choisi pour la construction de cette nouvelle cantine se situe rue Bossuet, sur la parcelle communale cadastrée AI 94, à proximité des écoles Tatière et Prévert.

La future cuisine centrale, d'une superficie prévisionnelle de 493 m<sup>2</sup>, sera complétée par une salle de restauration attenante. Cette salle accueillera les enfants des écoles Tatière et Prévert. Le réaménagement des cuisines relais et des salles de restauration des écoles Benoît Bony et Lucie Guimet feront aussi l'objet d'une rénovation, dans un second temps.

La cuisine centrale sera dimensionnée et équipée pour permettre la production d'au minimum 600 repas en liaison chaude (avec possibilité de 10% de surcharge), l'acheminement direct sur la salle de restauration attenante des écoles de Tatière et Prévert et le transport des repas à destination des offices Bony et Guimet.

Pour mener à bien le projet, un assistant à maîtrise d'ouvrage a été désigné pour accompagner la commune dans la réalisation des études de faisabilité et de programmation ainsi que dans le choix du lauréat du concours de maîtrise d'œuvre.

Le projet de construction de la nouvelle cuisine centrale et de sa salle de restauration attenante intégrera, à l'issue des travaux, les principales composantes suivantes :

- une zone de livraison d'environ 110 m<sup>2</sup> comprenant une zone de réception décartonnage, le bureau du magasinier, un espace de stockage de palettes, un local déchets, des réserves et chambres froides.
- 1 zone de production d'une surface prévisionnelle de 88 m<sup>2</sup> avec un sas propre, une zone de traitement primaire, une chambre froide, un espace de préparation « froid », une zone de cuisson/conditionnement et un bureau.
- 1 espace de logistique aval d'environ 28 m<sup>2</sup> comprenant une chambre froide produits finis, un espace dédié à l'allotissement et un SAS d'export ;
- 1 zone de plonge et de lavage retour estimée à 40 m<sup>2</sup> avec un espace de stockage du matériel sale, un espace de plonge et une zone de rangement du propre.
- Des locaux sociaux d'environ 66 m<sup>2</sup> comprenant des vestiaires, un espace linge (propre et sale), une lingerie, une salle de détente personnel, un bureau et un local ménage.

La salle de restauration attenante sera quant à elle composée d'un self pour les élémentaires (avec dépose et tri), d'une salle à manger niveau élémentaire, d'un espace de repas adapté pour les maternelles et de sanitaires.

Le projet répondra aux dernières performances énergétiques. A ce titre, la maîtrise d'œuvre choisie devra travailler la qualité de l'isolation, de la ventilation, des installations électriques et du confort d'usage. Le projet sera soutenu par une volonté d'optimisation des consommations énergétiques et s'inscrira, par conséquent, dans une démarche environnementale forte.

### **Concours restreint de maîtrise d'œuvre**

Au regard des éléments fournis dans le cadre de l'étude de faisabilité et de programmation, le coût des travaux de construction de la future cuisine centrale et de la salle de restauration attenante pour les écoles Tatière et Prévert est évalué (indice BT 01 octobre 2022) à 2 741 000 € HT pour un coût d'opération global de 3 159 596 € HT, soit 3 791 515 € TTC. Il n'est, cependant, pas exclu que ce montant évolue.

Compte tenu du montant prévisionnel de ces travaux, le choix du futur maître d'œuvre sera encadré, conformément aux articles R. 2162-15 à R. 2162-21 du Code de la commande publique, par une procédure de « concours restreint de maîtrise d'œuvre ».

Cette procédure suivra le déroulé suivant :

- Un avis d'appel public à la concurrence sera publié par la collectivité compétente sur ce dossier ;
- Le jury de concours procédera à l'analyse des candidatures et rendra un avis motivé sur ces dernières.

Parmi celles-ci, trois seront retenues au regard de critères non discriminatoires et préalablement définis dans l'avis de concours. Les compétences, références et moyens constitueront des éléments d'analyse :

- Motivation, sensibilité du candidat face au projet et compétences de l'équipe, évaluées sur la base des compétences et qualifications présentées par chaque structure et des CV des personnes identifiées sur l'organigramme proposé, ainsi qu'au regard de la lettre de motivation (40%) ;
  - Compatibilité des références professionnelles et de la capacité technique avec les attentes du maître d'ouvrage (40%) ;
  - Moyens humains, matériels et financiers appréciés par rapport à l'importance de l'opération et aux délais de réalisation du projet. Ces délais contraints faisant partie intégrante du contexte de l'opération, la possibilité matérielle optimale de réactivité aux potentiels aléas du chantier et de son suivi opérationnel sera particulièrement appréciée (20%).
- Ces trois candidats retenus seront invités à présenter une « offre ». Cette dernière prendra la forme d'une esquisse + du projet global (intégrant le diagnostic de l'existant) sans maquette et établie au regard du programme technique détaillé rédigé par le bureau d'études ;

- Ces mêmes esquisses (plans et projets) seront analysées et classées par les membres du jury selon les critères d'évaluation clairs et non discriminatoires qui auront été préalablement définis et portés à la connaissance des candidats. Ces critères de jugement des offres répondront aux exigences suivantes :
  - Qualité de la réponse au programme sur le plan technique, fonctionnel et environnemental (40%) ;
  - Qualité d'intégration de l'extension dans l'environnement existant (10%) ;
  - Compatibilité du projet avec l'enveloppe financière prévisionnelle du maître d'ouvrage (30%) ;
  - Calendrier de réalisation (20%).
- Ce classement sera retranscrit via l'établissement du procès-verbal du jury ;
- À l'issue de la levée de l'anonymat, les candidats pourront être amenés à échanger avec les membres du jury afin de répondre aux questions consignées dans le procès-verbal. Ces échanges feront également l'objet d'un enregistrement ;
- Par la suite et au regard des éléments compilés dans les procès-verbaux, d'une part et de l'avis du jury, d'autre part, un avis de résultat du concours sera publié. Cet avis mentionnera le lauréat du concours restreint de maîtrise d'œuvre.

Conformément aux articles R. 2172-4 à R.2172-6 du Code de la commande publique, les candidats qui auront été invités à remettre une esquisse + percevront, sous forme de prime, une indemnité d'un montant de 14 472 € TTC par candidat. Cette prime sera remise aux candidats ayant transmis des prestations conformes au règlement de concours.

### **Composition du jury**

Conformément aux articles R 2162-17, R 2162-22 et R 2162-24 du Code de la Commande Publique, le jury du concours restreint de maîtrise d'œuvre sera composé exclusivement de personnes indépendantes des participants au concours, à savoir :

- Au titre de la maîtrise d'ouvrage, avec voix délibérative, les membres élus de la Commission d'Appel d'Offres ad hoc dédiée au projet de « restauration scolaire » feront partie intégrante du jury ;
- Avec voix délibérative également, des personnes qualifiées, préalablement désignées par le président du jury et disposant des mêmes qualifications ou de qualifications équivalentes à celles exigées des candidats, composeront également le jury (à raison d'au moins un tiers des membres du jury).

Ainsi, pour la commune de Neuville-sur-Saône, trois membres seront désignés nominativement par le Président du jury par arrêté après la publication de l'avis d'appel public à concurrence.

Les contacts préalablement établis ont d'ores et déjà permis d'envisager la présence des personnes qualifiées suivantes :

- Architecte désigné par le conseil régional de l'Ordre des architectes de la région Rhône-Alpes Auvergne ;
- Architecte du Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement (CAUE) Rhône Métropole ;
- Économiste du bâtiment au sein de l'UNTEC (Union Nationale des Économistes de la Construction).

Une indemnité de participation sera allouée, au titre de leur participation, aux personnes qualifiées constituant le jury de concours. Le montant de cette indemnité, plafonnée à 500 € TTC la journée (hors déplacements), sera librement négocié avec ces dernières.

Enfin, pourront également être invitées à participer aux séances du jury de concours, avec voix consultative, le comptable de la collectivité, un représentant du ministre chargé de la concurrence ainsi que tout agent ou personne compétente en la matière.



Le Conseil Municipal,

- OUI l'exposé de Monsieur le Conseiller délégué, après en avoir délibéré,
- VU l'article R.2172-2 du Code la commande publique relatif aux procédures applicables aux marchés de maîtrise d'œuvre supérieurs au seuil de procédure formalisée,
- VU les articles R. 2162-15 à R. 2162-21 du Code de la commande publique relatifs au déroulement du concours,
- VU les articles R.2162-22 et R. 2162-24 du Code de la commande publique relatifs à la composition du jury de concours,
- VU les articles R. 2172-4 à R.2172-6 du Code de la commande publique relatifs à la prime allouée,
- VU l'article R. 2122-6 du Code de la commande publique,
  
- **DECIDE à l'unanimité :**
  - de **DONNER SON ACCORD** sur le principe de construction de la nouvelle cuisine centrale municipale et de la salle de restauration attenante,
  - d'**AUTORISER** le lancement du concours restreint de maîtrise d'œuvre pour ledit projet,
  - d'**AUTORISER** Monsieur le Maire à signer tous les actes nécessaires au lancement et à l'organisation du concours de maîtrise d'œuvre,
  - d'**AUTORISER et APPROUVER** la composition du jury de concours de maîtrise d'œuvre telle qu'exposée,
  - d'**AUTORISE** Monsieur le Maire à désigner par arrêté nominatif l'ensemble des personnalités indépendantes membres du jury avec voix délibératives et consultatives,
  - d'**APPROUVER** le montant fixé pour la prime versée aux candidats admis à présenter une offre (niveau Esquisse + sans maquette), soit 14 472 € TTC,
  - d'**APPROUVER** les modalités de fixation des indemnités des personnes qualifiées constituant le Jury, soit 500 € TTC la journée (hors déplacements),
  - **DE PREVOIR** que les dépenses résultant de ce projet seront imputées sur les crédits prévus à cet effet au budget.

*La présente délibération peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de Lyon dans un délai de deux mois à compter de sa publication et de sa réception par le représentant de l'État.*

Pour extrait conforme,  
Neuville-Sur-Saône, le 7 décembre 2022

**Le Maire,**  
**Eric BELLOT.**



Acte rendu exécutoire après

- Télétransmission en Préfecture le 13/12/2022
- Publication par voie électronique le 13/12/2022