

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Séance du 4 février 2009

OBJET
<i>de la Délibération</i>

MARCHE PUBLIC DE RESTAURATION COLLECTIVE APPROBATION ET LANCEMENT DE L'APPEL D'OFFRES

Date de convocation du Conseil Municipal

27 janvier 2009

Date d'affichage : 27 janvier 2009

Nombre de Conseillers en exercice : 33

Président de la Séance : Monsieur LE ROCH, Maire

Secrétaire de Séance : Monsieur BONHOURE

Etaient présents

M. LE ROCH, Maire ; M. LE DORZE, Mme GOUTTEQUILLET, M. LE MAPIHAN, Mme BURLOT, M. LE COUVIOUR, Mme DORE-LUCAS, M. MARCHAND, Mme JEHANNO, M. PARMENTIER
Adjoints au Maire.

MM. BAUCHER, JARNO, Mmes GREZE, OLIVIERO, MM. LE BOTLAN, LE BELLER, GIRALDON, Mmes PESSEL, PEDRONO, RAMEL-FLAGEUL, DONATO-LEHUEDE, LE DOARE, M. BONHOURE, Mmes LE STRAT, ROUILLARD, MM. DERRIEN, MOUHAOU, PERESSE, Mme GUEGUAN, Conseillers Municipaux.

Absent ayant donné pouvoir

Mme LE PAVEC à Mme JEHANNO
M. BURBAN à M. GIRALDON
M. LE BARON à M. MARCHAND
Mlle ORINEL à M. LE DORZE

MARCHE PUBLIC DE RESTAURATION COLLECTIVE APPROBATION ET LANCEMENT DE L'APPEL D'OFFRES

Rapport de Nelly BURLLOT

Le marché actuel de restauration municipale arrivant à terme au 31 décembre 2008, le Conseil Municipal a approuvé, par délibération en date du 24 septembre 2008, l'avenant à intervenir avec la S.A Bontemps Breiz Restauration pour qu'il soit prolongé jusqu'au 02 juillet 2009.

Le nouveau marché, par appel d'offres ouvert, sera conclu pour une durée de 6 ans à compter du 03 juillet 2009 avec un prestataire chargé des fournitures alimentaires et de l'assistance technique pour la fabrication de repas aux écoles, au centre de loisirs, au restaurant municipal, à l'EHPAD, et pour le portage à domicile.

Les pièces de ce marché ont été établies avec l'aide du Cabinet INTERVENANCE, Consultant en restauration collective, sis à Communay (69), conformément aux orientations définies par la commission restauration.

- Dans la perspective du développement durable, l'apport en aliments bio dans la composition des menus a été renforcé (pain, produits laitiers, légumes).
- Pour l'EHPAD, il a été pris en compte les demandes des régimes particuliers.
- Le niveau de qualité exigé a été fortement relevé, pour exemple les denrées utilisées dans la confection de l'ensemble des repas devront être composées d' au moins 75% de produits frais et non plus 50%.
- Le suivi de la formation du personnel a été amélioré notamment sur les sites : dispositif H.A.C.C.P, techniques de réchauffage, processus liaison froide entre autres.
- Le rapport annuel d'activités demandé est beaucoup plus détaillé : bilan d'exploitation et de gestion, bilan technique, bilan financier, bilan d'activité extérieure, bilan qualitatif.

Nous vous proposons :

- D'approuver les dispositions prises pour améliorer la qualité des prestations ainsi que l'engagement d'une procédure d'appel d'offres ouvert pour le renouvellement du marché de la restauration municipale.

**LES CONCLUSIONS DU RAPPORT SONT ADOPTEES PAR 28 VOIX « POUR » et 5 « ABSTENTIONS » de G. GOUTTEQUILLET, J.P. JARNO, M. OLIVIERO, M.M. DORE-LUCAS, F. RAMEL-FLAGEUL
POUR EXTRAIT CERTIFIE CONFORME**

Fait à Pontivy, le 5 février 2009

**LE MAIRE
Jean-Pierre LE ROCH**