

Bureau du 25 octobre 2004

Décision n° B-2004-2631

objet : **Restructuration du restaurant - Assistanes technique et pédagogique - Lancement de la procédure d'appel d'offres ouvert**

service : Délégation générale aux ressources - Direction des ressources humaines - Service social et prévention

Le Bureau,

Vu le projet de décision du 13 octobre 2004, par lequel monsieur le président expose ce qui suit :

Le conseil de Communauté, par sa délibération n° 2003-1087 en date du 3 mars 2003, a délégué au Bureau une partie de ses attributions. Le dossier présenté ci-après entre dans le cadre de cette délégation.

L'analyse du service de la restauration communautaire effectuée en février et mars 2003 par le cabinet Stra-TJ a fait apparaître la nécessité de mettre aux normes le restaurant communautaire et d'engager un projet d'amélioration pluriannuel prenant en compte simultanément toutes les composantes du diagnostic (matériel, organisation du travail, attractivité, sécurité alimentaire, etc.). Dans le cadre de ce plan d'amélioration, il est proposé d'engager la restructuration du restaurant.

La restructuration globale du restaurant est aussi rendue obligatoire par l'avertissement des services vétérinaires en date du 23 février 2004.

Différentes solutions ont donc été envisagées. Après étude, il a été décidé de retenir le scénario sur site, dans le cadre d'un plan pluriannuel d'investissements échelonné sur quatre ans.

Le budget global de l'opération a été estimé à 3,2 M€ TTC.

Un concours de maîtrise d'œuvre doit être lancé en 2005 pour les travaux de restructuration du restaurant.

Le pôle finances et moyens, lors de sa réunion en date du 12 juillet 2004, a confirmé le projet de restructuration ; il en a également validé le budget global de 3,2 M€ et le scénario de restructuration sur site selon l'échelonnement exposé plus haut ; ce rapport a fait l'objet, d'une part, d'un avis favorable du Bureau restreint en date du 27 septembre 2004, d'autre part, d'une délibération du conseil de Communauté en date du 18 octobre 2004.

Le présent rapport a pour objet le lancement d'une procédure en vue de l'attribution de prestations de services en raison de la complexité du projet de restructuration engagé. Il s'agit de renouveler le marché qui prendra fin en février 2005 concernant l'assistance technique mais aussi les formations à assurer.

Ce marché comprendra deux lots :

- l'assistance technique à la conduite du projet de restructuration du restaurant

Elle doit permettre d'accompagner la poursuite du projet en privilégiant notamment les points suivants :

- l'assistance au chef de projet,
- l'assistance auprès des décideurs (élus, direction générale, direction des ressources humaines) et des groupes de pilotage,
- l'assistance en animation des groupes de travail (production culinaire, HACCP, etc.),

- le conseil et l'accompagnement sur le terrain des personnels (techniques et administratifs),
- l'assistance à la fois conceptuelle, technique et économique sur le projet,
- le conseil dans le cadre des marchés développés (partie ingénierie dans le cadre de la maîtrise d'œuvre, achat des matériels, etc.),
- le conseil en matière d'organisation du travail,
- le conseil en matière de gestion des denrées et des prestations alimentaires,
- l'assistance et l'accompagnement pour la prévention, le contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire ;

- les formations en restauration collective

La professionnalisation et la responsabilisation des personnels (techniques et administratifs) à chaque niveau est un élément très important dans la réussite du projet.

Il s'agirait, notamment, d'actions de formation visant :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- la production alimentaire,
- la recherche de l'attractivité,
- les relations avec les convives.

Ces deux lots seront attribués séparément à une entreprise seule ou à un groupement solidaire. Les prestations pourraient être attribuées à la suite d'une procédure d'appel d'offres ouvert, conformément aux articles 33, 39, 40 et 57 à 59 du code des marchés publics.

Le lot n° 1 : assistance technique fera l'objet d'un marché à prix forfaitaire conclu pour une durée ferme d'un an reconductible de façon expresse deux fois une année, pour un montant total estimé à 198 000 € HT sur trois ans.

Le lot n° 2 : formations fera l'objet d'un marché à bons de commande, conformément à l'article 71 du code des marchés publics, conclu pour une durée ferme d'un an, reconductible de façon expresse deux fois une année. Il comportera un engagement annuel de commande de 5 000 € HT minimum et de 20 000 € HT maximum (soit 60 000 € HT maximum sur trois ans).

La dépense totale est estimée sur trois ans à 258 000 € HT ;

Vu ledit dossier de consultation des entrepreneurs ;

Vu les articles 33, 39, 40, 57 à 59 et 71 du code des marchés publics ;

Vu les délibérations du Conseil n° 2003-1087 et n° 2004-1898 respectivement en date des 3 mars 2003 et 10 mai 2004 ;

DECIDE

1° - Approuve :

- a) - le lancement de l'opération,
- b) - le dossier de consultation des entrepreneurs.

2° - Les prestations seront attribuées à la suite d'une procédure d'appel d'offres ouvert, conformément aux articles 33, 39, 40, 57 à 59 et 71 du code des marchés publics.

3° - Les offres seront jugées par la commission permanente d'appel d'offres créée par la délibération n° 2004-1898 en date du 10 mai 2004.

4° - La dépense personnelle correspondante en fonctionnement sera prélevée sur les crédits à inscrire au budget annexe du restaurant- exercices 2005 et suivants - centre budgétaire 2500 - centre de gestion 253 200 - comptes 617 200 et 618 400 - fonction 020 - ligne de gestion 020 081 et 021 046.

Et ont signé les membres présents,
pour extrait conforme,
le président,
pour le président,