

Bureau du 2 septembre 2002

Décision n° B-2002-0776

objet : **Fourniture de denrées alimentaires (viandes, charcuteries, volailles) pour le restaurant communautaire - Approbation du dossier de consultation des entrepreneurs - Appel d'offres ouvert**

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

Le Bureau,

Vu le projet de décision du 20 août 2002, par lequel monsieur le président expose ce qui suit :

Le conseil de Communauté, par sa délibération n° 2002-0444 en date du 4 février 2002, a délégué au Bureau une partie de ses attributions. Le dossier présenté ci-après entre dans le cadre de cette délégation.

La Communauté urbaine gère, depuis le 1er janvier 2000, le restaurant administratif (self-service et restaurant officiel) en régie directe. Le restaurant créé en 1977 permet aux personnels travaillant notamment à l'hôtel de Communauté ou dans des locaux proches (CLIP, Gemelyon, M + M...) de pouvoir déjeuner du lundi au vendredi.

Ainsi, en 2001, 167 996 repas ont été servis au self, représentant en moyenne 683 convives par jour.

Le restaurant officiel permet d'assurer un service à table de qualité à l'occasion de diverses réunions de travail ou manifestations : 5 475 repas ont été servis en 2001 dans ce cadre.

Aussi, pour respecter les dispositions du code des marchés publics et la nomenclature issue de l'article 27 dudit code, serait-il nécessaire de procéder à l'achat de certaines denrées alimentaires par voie contractuelle.

Les prestations à prévoir, objet du marché intitulé fourniture de viandes et charcuteries autres que surgelées ou en conserve appertisée (nomenclature : famille 10-07), pourraient être réparties en trois lots :

- lot n° 1 : viandes et abats de boucherie frais ou réfrigérés (gros bovins, veau, agneau), viandes et abats de porc frais ou réfrigérés,
- lot n° 2 : charcuteries (salaisons et charcuteries crues ou cuites),
- lot n° 3 : viandes et abats de volailles, lapins et gibiers frais ou réfrigérés.

Les besoins en fourniture n'étant pas précisément quantifiables, le cadre contractuel nécessaire est le marché à bons de commande qui pourrait être passé pour chacun des lots et qui comporterait des montants minimum et maximum de commande, conformément à l'article 72.I.1 du code des marchés publics.

Chaque marché aurait une durée d'un an ferme et serait conclu à compter de la date de sa notification jusqu'au 31 décembre 2003.

Les engagements minimum et maximum de commande seraient, par marché, respectivement les suivants :

- lot n° 1 : 25 000 et 75 000 € HT,
- lot n° 2 : 15 000 et 45 000 € HT,
- lot n° 3 : 10 000 et 30 000 € HT.

Cette consultation pourrait être lancée par voie d'appel d'offres ouvert, conformément aux articles 33, 40, 58 à 60 du code des marchés publics ;

Vu ledit dossier de consultation des entrepreneurs ;

Vu la délibération du Conseil n° 2002-0444 en date du 4 février 2002 ;

Vu les articles 27, 33,40, 58 à 60 et 72.I.1 du code des marchés publics ;

DECIDE

1° - Accepte ledit dossier de consultation des entrepreneurs, lequel sera rendu définitif.

2° - Arrête que :

a) - ces prestations seront traitées par voie d'appel d'offres ouvert, conformément aux articles 33, 40 et 58 à 60 du code des marchés publics,

b) - les offres seront examinées et jugées par la commission permanente d'appel d'offres.

3° - Autorise monsieur le président à accepter les offres retenues pour valoir actes d'engagements et à signer les marchés ainsi que tous les actes contractuels s'y référant dans la limite des crédits budgétaires affectés à ces prestations.

4° - Les dépenses seront prélevées sur les crédits inscrits au budget de la Communauté urbaine - budget annexe du restaurant - exercice 2003 - fonction 020 - compte 606 230.

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