

**Bureau du 5 mai 2003**

**Décision n° B-2003-1285**

objet : **Fournitures de denrées alimentaires (viandes et charcuteries autres que surgelés ou en conserve appertisée) pour le restaurant communautaire - Approbation du dossier de consultation des entrepreneurs - Marché à bons de commande - Mise en concurrence simplifiée**

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

**Le Bureau,**

Vu le projet de décision du 23 avril 2003, 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.

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

Ainsi, en 2002, 152 479 repas ont été servis au self, représentant en moyenne 610 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 : 4 208 repas ont été servis en 2002 dans ce cadre.

Aussi, pour respecter les dispositions du code des marchés publics et de l'arrêté en date du 13 décembre 2001 définissant la nomenclature prévue à l'article 27 du code des marchés publics, serait-il nécessaire de procéder à l'achat de certaines denrées alimentaires par voie contractuelle, à la suite d'une procédure de marché public.

Les prestations attendues concernent la fourniture très diversifiée de viandes et charcuteries -autres que surgelées ou en conserve appertisée- nomenclature : famille 10-07 qui pourraient être réparties en trois lots :

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

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

Chaque marché aurait une durée d'un an ferme à compter de la date de sa notification.

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

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

Cette consultation pourrait être lancée sous forme de mise en concurrence simplifiée, la première procédure d'appel d'offres ayant été déclarée sans suite par la personne responsable du marché le 22 novembre 2002 ;

Vu ledit dossier de consultation des entrepreneurs ;

Vu les délibérations du Conseil n° 2001-0009 en date du 18 mai 2001 et n° 2003-1087 en date du 3 mars 2003 ;

Vu les articles 27, 32, 40, 57 et 72-1-1 du code des marchés publics ;

#### DECIDE

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

**2° - Arrête** que :

a) - cette prestation sera traitée par voie de mise en concurrence simplifiée, conformément aux articles 32, 40 et 57 du code des marchés publics,

b) - les offres seront jugées par la commission permanente d'appel d'offres créée par la délibération n° 2001-0009 en date du 18 mai 2001.

**3° - Les dépenses** seront prélevées sur les crédits inscrits au budget de la Communauté urbaine - budget annexe du restaurant - exercice 2003 - compte 606 230 - fonction 020.

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