

Extrait du registre des délibérations du conseil municipal

Séance du 25/02/2026

Salle du Conseil Municipal – Place Viala – 34660 COURNONTERRAL

Date de convocation : 19/02/2026

Nombre de membres en exercice : 25

Nombre de membres présents : 16

Nombre de suffrages exprimés : 19

Quorum atteint

Présents (16) :

- William ARS
- Olivier DELMAS
- Marie-Line GIBERT
- Patricia BELKADI
- Karine TURLAIS
- Yoann AGATI
- Anne MACIAS
- Roseline TERME
- Marc OLIVIER
- Anne GACHON
- Gautier VIDAL
- Emilie BRIGNARD
- Flavien MERCADIER
- Patrick MOREAU
- Anne-Marie DELOBEL
- Laura AZEMA

Absents représentés (3) :

- Geneviève SOLACROUP : pouvoir à Roseline TERME
- Sylvie VALETTE : pouvoir à William ARS
- Pascale GRIPON : pouvoir à Patricia BELKADI

Absents (6) :

- Eddy GOMMERET
- Norbert ISERN
- Céline DUCOUDRAY
- Paul MARTINEZ
- Naïma DEBORDES
- Elisabeth LEONES

Secrétaire :

Flavien MERCADIER

DELIBERATION D2026-16 – MARCHE DE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE FABRICATION ET DISTRIBUTION DE REPAS – ATTRIBUTION ET AUTORISATION DE SIGNATURE

Monsieur le Maire rappelle aux membres du Conseil Municipal que le marché de restauration scolaire actuel arrive à échéance le 30 mars 2026.

Une procédure de renouvellement a donc été engagée depuis plusieurs mois pour désigner un nouveau titulaire. Nous avons été accompagnés dans cette démarche par un assistant à maîtrise d'ouvrage (AMO), Poivre et Sels Conseils.

Le marché a pour objet la fourniture de denrées et la confection de repas sur place pour le scolaire, les centres de loisir et le portage des repas.

Les deux restaurants de la commune sont équipés de locaux et de matériels permettant la réception, le stockage et la préparation des denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas.

Une cuisine centrale implantée à l'école maternelle La Calandrette assure la production et la distribution des repas :

Sur place : école maternelle de La Calandrette,

En liaison chaude :

- école élémentaire Georges Bastide pendant les périodes scolaires,
- au Château Mallet (maternelle) les mercredis et pendant les vacances scolaires (centre de loisir),
- école Georges Bastide l'esplanade Jean Moulin (élémentaire) les mercredis et pendant les vacances scolaires (centre de loisir).

Une seconde cuisine centrale située dans l'école primaire Éliette Bonnel assure la production et la distribution des repas :

- en liaison chaude les repas maternelle et élémentaire des élèves de l'école primaire Éliette Bonnel, pendant les périodes scolaires,
- en liaison froide, la production et à la distribution des repas destinés aux bénéficiaires du portage à domicile.

Outre une offre de base correspondant à la fourniture des repas standards, dans les conditions précisées au CCTP, deux Prestations Supplémentaires Éventuelles (PSE) devaient être chiffrées par les candidats :

PSE 1 : Fournir des repas de substitution sans viande (les plats de substitution ne seront pas nécessairement végétariens : ils pourront inclure du poisson, des ovoproduits ou d'autres sources de protéines adaptées. L'objectif est de garantir aux convives concernés des menus équilibrés, variés et de qualité équivalente aux repas standards).

PSE 2 : Repas composés de quatre composantes au lieu de cinq (offre de base) pour les convives des écoles et des centres de loisirs (maternelles, élémentaires et adultes).

Le marché est fixé pour une période de 12 mois à compter du 1^{er} avril 2026 jusqu'au 31 mars 2027. Il pourra être reconduit 3 fois par période de 12 mois pour se terminer au plus tard le 31 mars 2030.

Les prestations font l'objet d'un accord-cadre mono attributaire à bons de commandes, conclu sans minimum et sans maximum en application de l'article R.2162-4 (3°) du Code de la Commande Publique.


Il est passé selon la procédure adaptée en vertu des articles L.2123-1, R.2123-1 (3°) et R.2123-4 du Code de la Commande Publique, dans la mesure où il a pour objet des services spécifiques figurant à l'article I de l'avis relatif aux contrats de la commande publique ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques du 27 mars 2016 : « 7. Services d'hôtellerie et de restauration » (Codes CPV de 55510000-8 à 55524000-9 [Services de cantine, de restauration scolaire, de traiteur et de livraison de repas]).

Un avis d'appel public à candidatures a été envoyé pour publication le 12 décembre 2025 au Midi Libre (journal d'annonces légales), au Bulletin officiel des annonces des marchés publics (BOAMP), au Journal officiel de l'union européenne (JOUE) et sur le profil d'acheteur de la commune (AWS) avec mise en ligne du Dossier de Consultation des Entreprises (DCE).

La date limite de remise des offres était fixée au 9 janvier 2026 à 12h. 8 candidats ont téléchargé le DCE depuis le profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur.

Les critères retenus pour juger de l'offre économiquement la plus avantageuse au sens de l'article L.2152-7 du Code de la Commande Publique étaient pondérés de la manière suivante :


- prix : 40 points sur 100
- valeur technique de l'offre : 60 points sur 100

Envoyé en préfecture le 01/03/2026
Reçu en préfecture le 01/03/2026
Publié le 01/03/2026 
ID : 034-213400880-20260225-D2026_16-DE

Critères	Pondération
<p>Critère « Valeur financière de l'offre » : Le détail quantitatif estimatif (DQE) intégrant le prix des prestations</p> <p>Le prix des prestations sera jugé sur la base du montant total obtenu par addition du DQE. La note attribuée à chacun des candidats sera fixée selon la formule suivante :</p> $\frac{40 \times \text{meilleure offre}}{\text{offre du candidat}}$ <p>La meilleure offre obtiendra 40 points.</p>	40
<p>Critère « Valeur technique de l'offre » : évaluée sur la base du mémoire technique remis par le candidat dont :</p>	60
Sous-critères	

<p>La qualité dans l'assiette</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les menus 5 composants déclinés pour chacune des typologies de convives, plans alimentaires, grammages, qualité des recettes, respect de la loi EGalim...qualité des menus animations et festifs.... - L'application de la loi EGalim - Les grammages mis en œuvre - Les propositions de pique-niques - Les propositions de goûters - Les engagements qualité (cuisine maison, produits bruts et frais...) - La qualité des recettes - La pertinence des recettes végétariennes - La politique achats (pertinence de la politique, démarche de sélection des fournisseurs, référencement...) -Les engagements sur les produits alimentaires (saisonnalité, bios, à faible impact environnemental, circuits courts, locaux, labels....) 	20
<p>La qualité du service</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les animations (programme, supports, présence d'intervenants...) déclinées pour chacune des typologies de convives - La communication (avec les familles, la Collectivité) - Le conditionnement des repas 	20
<p>Les moyens humains</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les rôles et missions et CV du(de la) chef(fe)-gérant(e) - L'accompagnement, fréquence de passage - L'organisation des équipes sur chacune des cuisines - La présentation de l'équipe présente sur la Cuisine Centrale - L'organigramme, structure d'encadrement et fonctions supports - La reprise du personnel - La formation 	5
<p>La sécurité alimentaire et le suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le/les agrément(s) - Le Plan de Maitrise Sanitaire - Les contrôles - Les stocks de secours - La continuité de service - La veille sanitaire - La gestion des TIAC - Le suivi (le démarrage du marché », les enquêtes de satisfaction, le bilan. Après 3 mois, les commission menus, contrôles internes et externes, , le rétro planning, les reportings, le suivi annuel...) 	10
<p>Le développement durable</p> <ul style="list-style-type: none"> - La politique de développement durable - Les actions développement durable mesurables dans l'exécution du marché, sur les cuisines - Le conditionnement des repas - La réduction du gaspillage alimentaire, - Les actions en faveur des économies d'énergie - La gestion des déchets - FranceAgrimer - Macantine.gouv 	5

Envoyé en préfecture le 01/03/2026
Reçu en préfecture le 01/03/2026
Publié le 01/03/2026
ID : 034-213400880-20260225-D2026_16-DE



Les notes des 2 critères (valeur technique et prix des prestations) seront additionnées pour donner la note finale sur 100.

3 offres ont été remises dans les délais :

- API Restauration
- Languedoc Restauration
- Sud Est Restauration

Le pouvoir adjudicateur a procédé le 09 janvier 2026 à l'ouverture des plis électroniques remis dans les délais.

L'analyse des candidatures et des offres a été réalisée avec notre AMO, Poivre et Sel Conseils.

Compte tenu de l'analyse des offres initiales, les candidats suivants ont été invités à une réunion de négociation le 30 janvier 2026 : API Restauration et Languedoc Restauration.

Une négociation a été réalisée en application de l'article R.2123-4 du Code de la Commande Publique selon le principe d'une soutenance orale le vendredi 30 janvier 2026 avec API Restauration et Languedoc Restauration.

Les candidats disposaient jusqu'au 4 février à 18h pour déposer leur offre définitive modifiée à la suite de la négociation sur le guichet restreint de notre profil d'acheteur.

Les 2 candidats ont tous remis une offre modifiée définitive dans les délais. Le pouvoir adjudicateur a procédé le 4 février 2026 à l'ouverture des plis électroniques remis dans les délais.

L'analyse des offres modifiées a été réalisée avec l'assistance de notre AMO, Poivre et Sel Conseils.

Le classement des offres négociées :

Envoyé en préfecture le 01/03/2026

Reçu en préfecture le 01/03/2026

Publié le 01/03/2026

ID : 034-213400880-20260225-D2026_16-DE



OFFRE DE BASE

	API RESTAURATION	LANGUEDOC RESTAURATION
NOTE FINALE QUALITÉ TECHNIQUE DE L'OFFRE / 60	57,364	60,000
NOTE FINALE FINANCIÈRE /40	40,000	37,413
NOTE FINALE / 100	97,364	97,413
CLASSEMENT	2	1

OFFRE DE BASE + PSE1

	API RESTAURATION	LANGUEDOC RESTAURATION
NOTE FINALE QUALITÉ TECHNIQUE DE L'OFFRE / 60	57,364	60,000
NOTE FINALE FINANCIÈRE /40	40,000	37,413
NOTE FINALE / 100	97,364	97,413
CLASSEMENT	2	1

OFFRE DE BASE + PSE2

	API RESTAURATION	LANGUEDOC RESTAURATION
NOTE FINALE QUALITÉ TECHNIQUE DE L'OFFRE / 60	57,364	60,000
NOTE FINALE FINANCIÈRE /40	40,000	37,965
NOTE FINALE / 100	97,364	97,965
CLASSEMENT	2	1

OFFRE DE BASE + PSE1 + PSE2

	API RESTAURATION	LANGUEDOC RESTAURATION
NOTE FINALE QUALITÉ TECHNIQUE DE L'OFFRE / 60	57,364	60,000
NOTE FINALE FINANCIÈRE /40	40,000	37,965
NOTE FINALE / 100	97,364	97,965
CLASSEMENT	2	1

L'analyse des offres en application des critères pondérés ci-dessus a classé l'offre de la société Languedoc Restauration 1^{ère}, quelle que soit la configuration retenue (offre de base, PSE1, PSE2, PSE1+2).

Compte tenu de l'analyse des offres et après consultation de la Commission d'Appel d'Offres Adaptée réunie le 11 février 2026, Monsieur le Maire propose au Conseil :

- de juger recevables toutes les candidatures,

- de retenir l'offre de base avec PSE1 et d'attribuer le marché à la société Languedoc Restauration, qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, au sens de l'article L.2152-7 du Code de la Commande Publique,
- de l'autoriser à signer le marché et toutes les pièces afférentes.

LE CONSEIL :

**Après avoir entendu les explications de Monsieur le Maire et en avoir délibéré,
APPROUVE en leur entier les propositions qui lui sont faites.**

FAIT ET DELIBERE A COURNONTERRAL, les jour, mois et an que dessus.

Pour extrait certifié conforme,
Le Maire,


William ARS



Monsieur le Maire certifie sous sa responsabilité le caractère exécutoire de cet acte et informe qu'il peut faire l'objet d'un recours gracieux dans un délai de deux mois adressé au Maire ou d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Montpellier dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou notification.

Envoyé en préfecture le 01/03/2026

Reçu en préfecture le 01/03/2026

Publié le 01/03/2026



ID : 034-213400880-20260225-D2026_16-DE