



Convocation du conseil municipal

**Vous êtes convoqué(e) à la séance du conseil municipal du
mardi 20 mai 2025 à 19 h 30, en salle du conseil municipal.**

(si vous êtes absent(e), ne pas oublier d'envoyer par mail votre procuration)

L'ordre du jour comprendra les questions suivantes :

1/ Fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne
2/ Compte rendu des décisions du maire par délégation du conseil
3/ Compte-rendu des adjoints et délégués
4/ Infos diverses
5/ Questions diverses

Fait à Champs sur Yonne, le mercredi 14 mai 2025

Le maire,

Stéphane ANTUNES



Listes des délibérations

Conseil municipal du mardi 20 mai 2025

Numéro	Objet	Décision
DE_2025_17	La fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne.	APPROUVÉE



COMMUNE DE CHAMPS SUR YONNE

REPUBLIQUE FRANCAISE

DEPARTEMENT DE L'YONNE

Nb. membres : 19
En exercice : 19
Présents : 16
Date convocation : 02/04/2025

**EXTRAIT DU REGISTRE
DES DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL**

De la commune de Champs sur Yonne.

L'an deux mil vingt-cinq, le huit avril, à dix-neuf heures trente minutes,
les membres du conseil municipal régulièrement convoqués,
se sont réunis dans la salle du conseil municipal
sous la présidence de Monsieur Stéphane Antunes, maire

Présents : Joël ADAM, Stéphane ANTUNES, Emmanuel BOUGEROLLE, Laurent BRANEYRE, Isabelle CARVALHO, Brigitte GHYS, Fabien GUEREAU, Anne GUYNOT-DAHLEM, Carole FERNANDES, Laurent GROUD, Pascal LABOURIER, Jean-Pierre NAUDIN, Bernard MAIMBOURG, Vanessa MANFREDINI, Bernard PRIOUX, Karine ROBERT, et Quentin WAGNON

Absents excusés : Delphine FRASER (pouvoir à Vanessa MANFREDINI) et Matthieu VILLECOURT (pouvoir à Laurent BRANEYRE)

Secrétaire de séance : Quentin WAGNON

DE_2025_17

La fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne.

En date du 17 mars 2025, une consultation portant sur la fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne a été lancée.

L'ensemble des repas conditionnés en liaison froide sera livré aux restaurants scolaires des deux écoles, l'un situé rue de la Croix Bersan sur le site de la salle polyvalente, l'autre Grande Rue sur le site de l'école élémentaire.

A titre indicatif, le nombre moyen de repas à assurer pour l'année scolaire 2025/2026 est d'environ 4000 repas enfants pour la maternelle et 8500 repas enfants pour l'école élémentaire.

La date limite de réception des offres était fixée au 11 avril 2025 17h. L'offre de API RESTAURATION a été reçue et a été

répondu dans les délais : API RESTAURATION.
Le jugement des offres a été effectué selon les critères et pondérations indiqués dans le règlement de consultation, détaillés comme suit :

- Prix = 40 points sur 100
- Valeur technique et environnementale de l'offre = 40 points sur 100
- Repas Test = 20 points sur 100

Une commission composée d'élus, d'agents du périscolaire et de parents d'élèves s'est réunie le 15 avril 2025 au soir afin de juger de la qualité des menus proposés par le candidat, qui avaient été livrés le matin même. Une grille test a été distribuée à chaque membre de la commission afin de noter le candidat au vu des sous-critères déterminées dans le règlement de consultation.

Après une première analyse de l'offre, une négociation a été lancée. En effet, l'offre de API RESTAURATION pouvait être améliorée en termes de prix. Un courrier de négociation au candidat a été envoyé, qui a répondu à notre demande dans les délais impartis, en remettant un nouveau bordereau de prix unitaires et un nouveau détail estimatif témoin.

Au vu de l'analyse de l'offre détaillée dans le rapport ci-joint en annexe, il est proposé de retenir API RESTAURATION.

Vu la consultation lancée le 17 mars 2025 relative à la fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne.

Considérant le rapport d'analyse des offres joint en annexe.

Après en avoir délibéré, le conseil municipal **DECIDE à la majorité** :

- **d'autoriser** le maire à signer la consultation passée selon la Procédure Adaptée (soumise aux dispositions des articles L.2120-1-2°, L.2123-1, R.2123-1, R.2123-4 et R.2172-1 à R.2172-3 du Code de la Commande Publique) relative à la fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne.
- **d'attribuer** le marché au prestataire API RESTAURATION selon les montants indiqués dans le bordereau de prix unitaires qui seront appliqués aux quantités réellement commandées.
- **d'inscrire** les sommes correspondantes aux budgets.

Voix :

- POUR : 17
- CONTRE : 0
- ABSTENTIONS : 2 (Bernard MAIMBOURG et Pascal LABOURIER)

Le secrétaire de séance,

Le maire,

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES DES ECOLES MATERNELLE ET ELEMENTAIRE DE LA COMMUNE DE CHAMPS SUR YONNE

(REFERENCE : 2025_01_PA_RLF)

RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

1 DEROULEMENT DE LA CONSULTATION

1.1 Objet de la consultation

Cette consultation passée selon une procédure adaptée sur le fondement des articles L2123-1 et R2123-1 du code de la commande publique a pour objet d'attribuer le marché de fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne à 45000 € HT.

1.1.1 Accord cadre à bons de commande

Il s'agit de passer un accord-cadre à bons de commande mono-attributaire, passé en application des articles R2162-1 à R2162-6 et R2162-13 et R2162-14 du code de la commande publique.

Les prestations sont susceptibles de varier dans les proportions suivantes :

- sans minimum
- avec maximum : 45 000€ HT

1.1.2 Variantes

Les variantes ne sont pas admises

1.1.3 Prestations supplémentaires éventuelles (PSE)

La présente consultation n'a pas défini de PSE.

1.1.4 Durée du marché

La durée du marché est d'un an à compter du 1er septembre 2025 : le délai d'exécution est pendant l'année scolaire 2025/2026 du 1er septembre 2025 au 4 juillet 2026.

1.1.5 Calendrier de la consultation

Le calendrier de la consultation s'établit comme suit :

- **Date d'envoi de l'avis d'appel public à la concurrence** : le 17 mars 2025 sur ARNIA
- **Date limite de réception des offres** : le 11 avril 2025 à 12 heures
 - 1 offre ont été remises dans les délais
 - 0 offre arrivée hors délai
- **Date d'ouverture des plis** : le 14 avril 2025

1.1.6 Ouverture des plis

Les candidats suivants ont remis une offre :

Nom du candidat	Adresse	Mail, Téléphone
API RESTAURATION	RUE DES PLAINES DE L'YONNE 89000 AUXERRE	Mail : alban.courtoux@api-restauration.com Téléphone : 0386411080

2 EXAMEN DES CANDIDATURES

2.1 Niveaux minimaux de capacités fixés par la consultation

Les niveaux minimaux de capacité indiqués à l'article 4.1 du règlement de consultation sont les suivants :

Les justifications à produire par le candidat seront limitées à la déclaration / attestation sur l'honneur, conformément aux articles L.2141-1 à L.2141-11 du Code de la Commande Publique.

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et les prix seront indiqués en euros. Il est rappelé que le signataire doit être habilité à engager la Société. Le dossier à remettre par chaque candidat concernant l'offre, sera placé sous enveloppe cachetée qui contiendra deux enveloppes également cachetées. Il comprendra les pièces suivantes :

Les références techniques et financières (moyens en personnels et matériels dont dispose le candidat, garanties financières qu'il est susceptible d'apporter),

- Certificats de capacité ou de qualification professionnelle,
- Liste des références des prestations similaires assurées par l'entreprise (pour chaque référence, le candidat devra communiquer les coordonnées d'un responsable que la collectivité pourra contacter),
- Attestation d'assurance à jour, couvrant les responsabilités civiles.

2.2 Vérification de la régularité des candidatures

Les pièces de candidature demandées dans le Règlement de la consultation ont été fournies par l'ensemble des candidats et ces derniers présentent les capacités financières, techniques et professionnelles suffisantes pour exécuter le marché.

3 EXAMEN DE LA REGULARITE DES OFFRES

3.1 Enregistrement des offres

À l'ouverture des plis, les propositions financières des entreprises de leurs DPGF sont les suivantes :

Entreprise	Montant HT	Montant TTC
API RESTAURATION	43 076.00€	45 445.18€

3.2 Vérification de la régularité formelle des offres

Conformément à l'article 4.2 du règlement de la consultation, les entreprises devaient remettre l'ensemble des pièces demandées ci-après à savoir :

- L'acte d'engagement
- Une note méthodologique appelé « mémoire justificatif de l'offre » comprenant l'ensemble des documents nécessaires au jugement des offres et à leur classement tel que défini à l'article 8.1. ci-après et portant notamment sur :
 - un projet de menus sur 4 semaines :
- le plan alimentaire et la liste, fréquence et pourcentage de chaque catégorie d'aliment selon le GEM/RCN ;
- les menus (diversité, équilibre, variété, adaptation au public...)
- les fiches techniques décrivant l'analyse nutritionnelle des produits.
- La fréquence hebdomadaire des produits issus de l'agriculture biologique de proximité, le respect de la saisonnalité,

- o Qualité et labels des denrées proposées, traçabilité des denrées composant le repas et origine des produits, justification des contrôles bactériologiques réguliers

o la présentation détaillée du lieu de fabrication des repas, les modalités d'exécution de la fabrication (hygiène et sécurité alimentaire),

o la politique en matière de choix des fournisseurs, les procédures d'achats, de stockage, de fabrication, l'origine et la qualité des produits, la valorisation des filières courtes,

o l'expérience en développement durable de l'entreprise (gestion des déchets, limitation des emballages...), critères sociaux développés par l'entreprise...

Tous les candidats ont remis l'ensemble des pièces demandées par le règlement de la consultation.

Leurs offres sont régulières d'un point de vue formel.

3.3 Vérification de la régularité des offres par rapport aux exigences du Dossier de Consultation des Entreprises

Toutes les offres de base répondent aux exigences de la consultation.

4 MODALITES D'ANALYSE DES OFFRES

4.1 Critères d'analyse des offres fixés par le règlement de consultation

En application de l'article 8.1 du règlement de consultation, les offres sont jugées selon les critères pondérés de la façon suivante :

- **Le critère du prix : 40 points**

La notation se fait par une comparaison avec l'offre moins-disante après élimination des offres anormalement basses, inappropriées, irrégulières et inacceptables.

Les prix servant à l'analyse des offres seront ceux indiqués dans la décomposition du prix globale et forfaitaire.

Note du critère prix = 40 points prix pour l'offre la moins-disante.

Pour les autres offres, la note = (montant de l'offre la moins-disante / montant de l'offre du candidat) X 40 points prix points.

En cas de discordance constatée entre les prix de la décomposition du prix global et forfaitaire et ceux du bordereau de prix unitaires, seules les indications portées sur le bordereau des prix unitaires prévaudront sur toutes les autres indications de l'offre dont les montants pourront être rectifiés en conséquence.

- **La valeur technique et environnementale de l'offre : 40 points**

La notation s'effectuera au regard de la note méthodologique sur les éléments suivants :

- un projet de menus sur 4 semaines intégrant la part des produits issus de l'agriculture biologique de proximité : composition des menus avec les fiches techniques déterminants les objectifs nutritionnels (apports lipidiques, apports de fibres et de vitamines, apports de fer, apports calciques.....), la diversité proposée, les variétés proposées et l'adaptation au public,....
- Fréquence hebdomadaire des produits issus de l'agriculture biologique de proximité
- Respect de la saisonnalité
- Qualité et labels des denrées proposées
- Fourniture de la traçabilité des denrées composant le repas et origine des produits
- Justification des contrôles bactériologiques réguliers
- Organisation de la cuisine centrale : présentation détaillée du lieu de fabrication des repas et les modalités d'exécution de la fabrication des repas (hygiène et sécurité alimentaire)
- Transport
- Nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur final (circuits courts) : valorisation des filières courtes
- Bacs inox privilégiés sinon matériaux recyclables
- Emballages et conditionnement des produits recyclables et réutilisables.
- Gestion des déchets,
- Moyens en matériel et en personnel
- Le suivi (désignation d'un référent) : contrôle qualité, formation du personnel

- **Le repas test : 20 points**

La notation s'effectuera par les membres de la commission, au vu du repas test fourni qui se déroulera le mardi 15 avril 2025, selon les éléments suivants :

- La composition du menu proposé avec les fiches techniques de chaque aliment.
- Les objectifs nutritionnels (apports lipidiques, apports de fibres et de vitamines, apports de fer, apports calciques.....) des aliments proposés.
- La diversité, l'équilibre, le goût, la saisonnalité, l'origine, des produits proposés,..
- L'adaptation au public au vu des produits proposés et de la quantité fournie

5 ANALYSE AVANT NEGOCIATION

5.1 Analyse du critère « Valeur Technique »

Critères	API RESTAURATION	Points
<p>Note méthodologique</p> <p>Noté sur 40 points</p>	<p><u>Les points forts de l'offre :</u></p> <p>Une cuisine préparée sur place (Aillant-sur-Tholon), élaborée avec des produits frais selon la saison, durables et responsables.</p> <p>Une prestation conforme à la Loi EGalim avec 50 à 55% de produits durables.</p> <p>Le choix de filières locales pour les approvisionnements, 20 à 25% : circuits courts, fraîcheur des produits, contribution à l'économie locale.</p> <p>L'introduction de 20 à 25 % de produits issus de l'agriculture biologique, avec un socle d'engagements permanents.</p> <p>Proposition d'un repas végétarien par semaine.</p> <p>Grammage selon public concerné maternelle / élémentaire et Adulte.</p> <p>Une équipe de 15 personnes au service de la restauration, composée de cuisiniers de métier, formée aux spécificités de la restauration scolaire, et une charte culinaire prônant une cuisine cuisinée.</p> <p>Un calendrier d'animations culinaires et des outils pédagogiques à disposition.</p> <p>Des repas variés et équilibrés avec des grammages adaptés aux habitudes de consommation réelles des enfants, pour limiter le gaspillage alimentaire.</p> <p>Des conditionnements respectueux de l'environnement, politique de développement durable, sensibilisation des équipes pour lutter contre le gaspillage et réduire les déchets.</p> <p>Des procédures et équipements très adaptés à l'activité : matériels et équipements de la cuisine centrale, système de production au sein de la cuisine, et modalités de livraisons.</p> <p>L'accompagnement de vos équipes au quotidien avec un chargé de clientèle attiré, plus le secrétariat et diététicienne.</p> <p>La mise à disposition d'un stock de prévention.</p> <p>Un portail web personnalisé pour passer vos commandes et consulter les menus, ingrédients et allergènes.</p> <p>Accès aux newsletter bimensuelles.</p>	<p>39</p>

Critères	API RESTAURATION	Points
Repas Test Noté sur 20 points	<p><u>Un repas test a été organisé le mardi 15 avril 2025 sur le site de la restauration scolaire de l'école élémentaire. Une commission composée d'élus, de délégué de parents d'élèves et d'agents du périscolaire s'est réunie afin de juger de la qualité des menus proposés. La notation s'est effectuée au vu d'une grille d'évaluation, reprenant chaque sous-critère déterminé dans le RC, remise à chaque membre de la commission.</u></p> <p><u>Les points forts de l'offre :</u> Très bonne composition du menu proposé. Le repas proposé est très équilibré. Le goût est présent. Les produits proposés et les quantités fournies sont adaptées au public concerné. Le repas bénéficie de légumes, fruits et laitage. Le repas est diversifié et respecte la saisonnalité</p>	19.43
Note TOTALE de la Valeur Technique sur 60 points.		57

5.2 Analyse du critère prix

Le prix servant à l'analyse des offres est celui indiqué dans le détail quantitatif estimatif.

Pour rappel, l'estimation du marché est la suivante : **45 000 € HT**

Le tableau suivant résume les offres de prix :

	API RESTAURATION
Montant HT	43 076.00
Montant TTC	45 445.18
Écart avec estimation (€ HT)	-1 924.00
Écart avec estimation (%)	-4.28%

5.2.1 Procédure de vérification du caractère acceptable des offres

Toutes les offres sont acceptables.

5.2.2 Procédure de vérification du caractère anormalement bas des offres

Toutes les offres sont acceptables.

Au regard des articles R2152-3 à R2152-5 du code de la commande publique, aucune offre n'apparaît anormalement basse.

5.2.3 Notes attribuées pour le critère prix

	API RESTAURATION
Montant HT	43 076,00
Note sur 40 points	40

5.3 Attribution avant négociation

Les notes attribuées sont les suivantes :

	API RESTAURATION
Note valeur technique sur 40 points	39
Note repas test sur 20 points	19.43
Note prix des prestations sur 40 points	40
TOTAL sur 100 points	98.43

Compte tenu des notes totales, le classement peut être établi comme suit :

1. API RESTAURATION

6 ANALYSE DES OFFRES APRES NEGOCIATION

Conformément à l'article 8.2 du règlement de la consultation, une phase de négociation a été menée avec un candidat.

6.1 Points de négociation

L'offre de API RESTAURATION semble pouvoir être améliorée en termes de prix. Il a été envoyé un courrier de négociation au candidat. API RESTAURATION a répondu à notre demande en remettant un nouveau bordereau de prix unitaires et un nouveau détail estimatif témoin.

6.1.1 Analyse du critère prix

Le prix servant à l'analyse des offres est celui indiqué dans le détail quantitatif estimatif.

Pour rappel, l'estimation du marché est la suivante : **45 000 € HT**

Le tableau suivant résume les offres de prix :

	API RESTAURATION
Montant HT	42 408.50
Montant TTC	44 740.97
Écart avec estimation (€ HT)	-2 591.50
Écart avec estimation (%)	-5.46%

6.1.2 Procédure de vérification du caractère acceptable des offres

Toutes les offres sont acceptables.

6.1.3 Procédure de vérification du caractère anormalement bas des offres

Toutes les offres sont acceptables.

Au regard des articles R2152-3 à R2152-5 du code de la commande publique, aucune offre n'apparaît anormalement basse.

6.1.4 Notes attribuées pour le critère prix

	API RESTAURATION
Montant HT	42 408.50
Note sur 40 points	40

6.2 Attribution

Les notes attribuées sont les suivantes :

	API RESTAURATION
Note valeur technique sur 40 points	39
Note repas test sur 20 points	19.43
Note prix des prestations sur 40 points	40
TOTAL sur 100 points	98.43

En conclusion, il est proposé de retenir l'offre de **API RESTAURATION**.