

DEPARTEMENT
DES
DEUX-SEVRES



VILLE DE NIORT

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL**

SEANCE DU 25 JANVIER 2021

Conseillers en exercice : 45

Votants : 43

Convocation du Conseil Municipal :
le 19/01/2021

Affichage du Compte-Rendu Sommaire
et affichage intégral :
le 01/02/2021

Délibération n° D-2021-11

Etude de programmation concernant la restauration scolaire sur le site du groupe scolaire Edmond Proust et la restauration de la petite enfance - Approbation de la convention constitutive d'un groupement de commandes avec le CCAS et autorisation de souscrire le marché

Président :

MONSIEUR JÉRÔME BALOGE

Présents :

Monsieur Jérôme BALOGE, Monsieur Dominique SIX, Madame Rose-Marie NIETO, Monsieur Michel PAILLEY, Madame Christelle CHASSAGNE, Monsieur Nicolas VIDEAU, Madame Jeanine BARBOTIN, Monsieur Lucien-Jean LAHOUSSE, Madame Anne-Lydie LARRIBAU, Monsieur Elmano MARTINS, Madame Christine HYPEAU, Monsieur Bastien MARCHIVE, Madame Florence VILLES, Monsieur Philippe TERRASSIN, Madame Valérie BELY-VOLLAND, Monsieur Thibault HEBRARD, Monsieur Romain DUPEYROU, Madame Yamina BOUDAHMANI, Madame Sophie BOUTRIT, Monsieur Gerard LEFEVRE, Madame Aurore NADAL, Monsieur Guillaume JUIN, Madame Marie-Paule MILLASSEAU, Monsieur Florent SIMMONET, Madame Yvonne VACKER, Monsieur Eric PERSAIS, Madame Stéphanie ANTIGNY, Monsieur François GUYON, Madame Lydia ZANATTA, Madame Ségolène BARDET, Monsieur Nicolas ROBIN, Madame Mélina TACHE, Monsieur Hervé GERARD, Madame Noélie FERREIRA, Monsieur David MICHAUT, Madame Aline DI MEGLIO, Madame Fatima PEREIRA, Monsieur Baptiste DAVID, Monsieur François GIBERT, Madame Cathy GIRARDIN, Monsieur Sébastien MATHIEU, Madame Véronique BONNET-LECLERC, Madame Elsa FORTAGE.

Secrétaire de séance : Aurore NADAL

Excusés ayant donné pouvoir :

Monsieur Karl BRETEAU, ayant donné pouvoir à Monsieur Romain DUPEYROU, Monsieur Jérémy ROBINEAU, ayant donné pouvoir à Madame Elsa FORTAGE

Direction Patrimoine et Moyens

Etude de programmation concernant la restauration scolaire sur le site du groupe scolaire Edmond Proust et la restauration de la petite enfance - Approbation de la convention constitutive d'un groupement de commandes avec le CCAS et autorisation de souscrire le marché

Monsieur Lucien-Jean LAHOUSSE, Adjoint au Maire expose :

Mesdames et Messieurs,

Sur proposition de Monsieur le Maire

La Ville de Niort propose, au sein des restaurants scolaires, des repas réalisés sur place, en régie. Certains sites sont des cuisines de production avec un transfert en liaison chaude vers des restaurants appelés « satellites ».

A ce jour, le restaurant Edmond Proust réalise les repas pour les enfants du groupe scolaire du même nom. Par le passé, les repas pour la maison de retraite voisine y étaient également confectionnés. Aujourd'hui, les locaux ne sont plus adaptés à l'évolution des techniques ni des pratiques induites par la réglementation. En effet, pour des raisons éducatives et d'hygiène notamment, il est envisagé la mise en place d'un self pour les enfants, de sanitaires adaptés, de locaux pour le personnel et une hypothèse de travail pour une cuisine de production pour les sites petite enfance en complément de la production du Groupe Scolaire.

De son côté, le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) accueille, au sein des établissements d'accueil du jeune enfant, des enfants de moins de quatre ans pour lesquels des repas sont réalisés au sein de chaque établissement. Considérant les enjeux qualitatifs et quantitatifs de la production de repas en collectivité, des questionnements se posent quant à une production centralisée de ces repas.

Il apparaît donc nécessaire de lancer une étude de programmation estimée à 45 000,00 € TTC répondant à une commande des deux maîtres d'ouvrage dont les enjeux sont complémentaires :

- la première concerne la restauration scolaire (maternelle-élémentaire) sur le site du groupe scolaire Edmond Proust (maître d'ouvrage Ville de Niort) ;
- la seconde concerne la restauration de la petite enfance au sein des crèches (maître d'ouvrage CCAS) pour les établissements suivants : crèche de l'orangerie, crèche de l'angélique, crèche Mélodie.

Aussi, il y a lieu d'établir une convention de groupement de commandes entre les deux collectivités définissant les modalités de mise en œuvre.

Il est demandé au Conseil municipal de bien vouloir :

- approuver la convention constitutive d'un groupement de commandes entre la Ville et le CCAS ;
- autoriser Monsieur le Maire ou l'Adjoint délégué à la signer ;

- approuver l'étendue des besoins tels que définis ci-dessus ;
- autoriser Monsieur le Maire ou l'Adjoint délégué à signer le marché à intervenir.

**LE CONSEIL
ADOpte**

Pour :	43
Contre :	0
Abstention :	2
Non participé :	0
Excusé :	0

Pour le Maire de Niort,
Jérôme BALOGÉ
L'Adjoint délégué

Signé

Lucien-Jean LAHOUSSE

**Convention constitutive d'un groupement de commandes pour
ETUDE DE PROGRAMMATION DANS LE CADRE DE LA RENOVATION
DU RESTAURANT SCOLAIRE DU GS PROUST (VILLE DE NIORT)
ET RESTAURATION PETITE ENFANCE DU CCAS**

conformément aux articles L2113-6 à L2113-8 du Code de la Commande Publique

Il est constitué un groupement de commandes entre les personnes désignées ci-dessous :

- La commune de Niort, représentée par son Maire, agissant en application de la délibération du
- Centre Communal d'Action Sociale, représenté par son Vice-Président, agissant en application de la délibération du

TABLE DES MATIERES

Article 1 -	Objet du groupement.....	2
Article 2 -	Durée du groupement.....	2
Article 3 -	Désignation et missions du coordonnateur.....	2
3.1 -	Désignation du coordonnateur.....	2
3.2 -	Missions du coordonnateur.....	2
Article 4 -	Obligations des membres du groupement.....	3
Article 5 -	Commission d'appel d'offres.....	3
Article 6 -	Capacité à ester en justice	3
Article 7 -	Substitution du coordonnateur.....	3
Article 8 -	Dispositions financières.....	3
8.1 -	Indemnisation du coordonnateur	3
8.2 -	Frais de justice	3
8.3 -	Exécution comptable du ou des contrat(s).....	4
Article 9 -	Modalités d'adhésion ou de retrait des membres du groupement.....	4
9.1 -	Adhésion	4
9.2 -	Retrait.....	4

Convention constitutive d'un groupement de commandes pour ETUDE DE PROGRAMMATION DANS LE CADRE DE LA RENOVATION DU RESTAURANT SCOLAIRE DU GS PROUST (VILLE DE NIORT) ET RESTAURATION PETITE ENFANCE DU CCAS

conformément aux articles L2113-6 à L2113-8 du Code de la Commande Publique

ARTICLE 1 - OBJET DU GROUPEMENT

Les membres désignés ci-dessus décident de créer un groupement de commande pour l'achat d'une étude de programmation sur la période 2020-2021 qui présente des enjeux imbriqués relatifs à :

- la restauration scolaire (maternelle-élémentaire) sur le site du groupe scolaire Edmond Proust (maître d'ouvrage Ville de Niort) ;
- la restauration de la petite enfance au sein des crèches (maître d'ouvrage CCAS).

ARTICLE 2 - DUREE DU GROUPEMENT

Le groupement est réputé constitué, une fois la présente convention signée et rendue exécutoire, jusqu'à la fin des missions du coordonnateur définies à l'article 3 ci-dessous.

ARTICLE 3 - DESIGNATION ET MISSIONS DU COORDONNATEUR

3.1 - Désignation du coordonnateur

Le coordonnateur du groupement est la Ville de Niort.

Il est désigné pour la durée de la convention, au terme des missions définies ci-dessous.

3.2 - Missions du coordonnateur

Ses missions comprennent la gestion de la passation, la signature, la notification et l'exécution du ou des contrats.

Le coordonnateur assure les missions suivantes

- Organisation, si nécessaire, du Comité technique du groupement.
- Définition des prestations.
- Recensement des besoins.
- Choix de la procédure.
- Rédaction des cahiers des charges et constitution des dossiers de consultation.
- Rédaction et envoi des avis d'appel à la concurrence.
- Expédition ou mise à disposition des dossiers aux entreprises.
- Centralisation des questions posées par les entreprises, ainsi que des réponses.
- Réception des candidatures (1^{er} temps en procédure restreinte) et des offres.
- Convocation et organisation de la Commission d'appel d'offres si besoin, rédaction des procès-verbaux.
- Analyse des offres, régularisation et négociation le cas échéant.
- Présentation du dossier et de l'analyse en CAO le cas échéant.
- Information des entreprises évincées (stade candidatures et stade offres).
- Rédaction et envoi de l'avis d'intention de conclure le cas échéant.
- Constitution des dossiers de marchés et/ou accords cadres (mise au point, signature, ...).
- Transmission au contrôle de légalité avec le rapport de présentation si besoin.
- Notification.
- Information au Préfet.
- Rédaction et envoi de l'avis d'attribution.
- Passation des avenants lorsqu'ils concernent l'ensemble des membres du groupement.

Convention constitutive d'un groupement de commandes pour ETUDE DE PROGRAMMATION DANS LE CADRE DE LA RENOVATION DU RESTAURANT SCOLAIRE DU GS PROUST (VILLE DE NIORT) ET RESTAURATION PETITE ENFANCE DU CCAS

conformément aux articles L2113-6 à L2113-8 du Code de la Commande Publique

- Assistance en cas de litige.

Par la même convention, les membres du groupement autorisent le coordonnateur à signer les contrats sans qu'il soit besoin pour eux de soumettre cette autorisation à leur assemblée.

ARTICLE 4 - OBLIGATIONS DES MEMBRES DU GROUPEMENT

Chaque membre du groupement s'engage à :

- Respecter les demandes du coordonnateur et y répondre dans le délai imparti.
- Transmettre un état de ses besoins, par le biais éventuellement de fiches de recensement.
- Participer si besoin, à la demande du coordonnateur, à la définition des prescriptions administratives et techniques (élaboration des CCAP, CCTP, règlement de la consultation, participation au Comité technique).
- inscrire dans son budget le montant estimatif de l'opération qui le concerne, soit 15 000€ TTC pour le CCAS et 30 000€ TTC pour la ville sur un montant global de marché évalué à 45 000€ TTC
- Informer le coordonnateur de tout litige né à l'occasion de l'exécution de son/ses contrat(s);

Chaque collectivité est responsable de ses engagements et le coordonnateur ne saurait en aucun cas être tenu responsable de tout litige qui pourrait naître du fait du non respect par un membre du groupement de ses obligations.

ARTICLE 5 - COMMISSION D'APPEL D'OFFRES

Le cas échéant, la Commission d'appel d'offres (CAO) chargée de l'attribution du ou des contrat(s) est celle du coordonnateur.

ARTICLE 6 - CAPACITE A ESTER EN JUSTICE

Le représentant du coordonnateur peut ester en justice pour les procédures dont il a la charge. Il informe et consulte les membres sur sa démarche et son évolution.

ARTICLE 7 - SUBSTITUTION DU COORDONNATEUR

Dans toute hypothèse où le coordonnateur ne serait plus en mesure d'assurer son rôle, une convention modificative ou un avenant interviendra pour désigner un nouveau coordonnateur.

En cas de retrait du coordonnateur, si aucun membre ne souhaite assurer cette fonction, la dissolution du groupement sera constatée.

ARTICLE 8 - DISPOSITIONS FINANCIERES

8.1 - Indemnisation du coordonnateur

Le coordonnateur n'est pas indemnisé par les membres des charges correspondant à ses fonctions.

8.2 - Frais de justice

L'ensemble des membres du groupement porte la responsabilité de la procédure de passation.

Convention constitutive d'un groupement de commandes pour ETUDE DE PROGRAMMATION DANS LE CADRE DE LA RENOVATION DU RESTAURANT SCOLAIRE DU GS PROUST (VILLE DE NIORT) ET RESTAURATION PETITE ENFANCE DU CCAS

conformément aux articles L2113-6 à L2113-8 du Code de la Commande Publique

En cas de condamnation financière du coordonnateur par une décision devenue définitive d'une juridiction administrative, le coordonnateur divise la charge financière par le nombre de membres pondéré par le poids relatif de chacun d'entre eux dans le ou les contrat(s) concernés par la décision de justice.

Il effectue l'appel de fonds auprès de chaque membre du groupement pour la part qui lui revient.

8.3 - Exécution comptable du ou des contrat(s)

Chaque membre au groupement est destinataire des factures qui le concernent, atteste le service fait et procède à l'ordonnancement des montants dus.

Le montant total de la prestation est partagé entre les signataires de la Convention et fait l'objet d'une facturation distincte selon la clé de répartition suivante :

- 1/3 à la charge du CCAS
- 2/3 à la charge de la Ville de Niort.

ARTICLE 9 - MODALITES D'ADHESION OU DE RETRAIT DES MEMBRES DU GROUPEMENT

9.1 - Adhésion

L'adhésion d'un membre du groupement est impossible en cours d'exécution du ou des contrats. L'adhésion d'un membre du groupement ne peut intervenir qu'à l'occasion d'une nouvelle consultation.

L'adhésion d'un nouveau membre est soumise à l'accord du coordonnateur.

Chaque membre adhère au groupement par une décision prise selon ses règles propres. Cette décision, qui précise l'étendue des besoins, est notifiée au coordonnateur par simple lettre. Cette demande doit intervenir au plus tard au stade de la définition des besoins du groupement. L'adhésion donne lieu à la conclusion d'un avenant à la présente convention signé par le coordonnateur, au nom de l'ensemble des membres du groupement et le nouveau membre, la convention étant jointe en annexe à l'avenant.

9.2 - Retrait

Le retrait d'un membre du groupement est impossible en cours d'exécution du ou des contrats. Le retrait d'un membre du groupement ne peut intervenir qu'à l'occasion d'une nouvelle consultation.

Le retrait d'un membre du groupement donne lieu à la conclusion d'un avenant à la présente convention signée par le coordonnateur, au nom de l'ensemble des membres du groupement et le membre sortant.

En cas de constat de retrait anticipé d'un membre du groupement, entraînant la modification de l'équilibre économique et/ou la résiliation du/des contrat(s) en cours d'exécution, les conséquences financières en résultant restent intégralement à la charge du membre démissionnaire.

**Convention constitutive d'un groupement de commandes pour
ETUDE DE PROGRAMMATION DANS LE CADRE DE LA RENOVATION
DU RESTAURANT SCOLAIRE DU GS PROUST (VILLE DE NIORT)
ET RESTAURATION PETITE ENFANCE DU CCAS**

conformément aux articles L2113-6 à L2113-8 du Code de la Commande Publique

Fait en un exemplaire

A, le

Pour la Commune de Niort (coordonnateur)

**Convention constitutive d'un groupement de commandes pour
ETUDE DE PROGRAMMATION DANS LE CADRE DE LA RENOVATION
DU RESTAURANT SCOLAIRE DU GS PROUST (VILLE DE NIORT)
ET RESTAURATION PETITE ENFANCE DU CCAS**

conformément aux articles L2113-6 à L2113-8 du Code de la Commande Publique

A , le

Pour le Centre Communal d'Action Sociale

REPUBLIQUE FRANCAISE

VILLE DE NIORT
(DEUX-SEVRES)



**ETUDE DE PROGRAMMATION DANS LE CADRE DE LA RENOVATION
DU RESTAURANT SCOLAIRE DU GS PROUST (VILLE DE NIORT)
ET RESTAURATION PETITE ENFANCE DU CCAS**

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Janvier 2021

SOMMAIRE

ARTICLE 1 OBJET

ARTICLE 2 CONDUITE D'ETUDE

ARTICLE 3 LOCALISATION des sites de l'étude

ARTICLE 4 PERIMETRE D'INTERVENTION

ARTICLE 5 CONTEXTE

ARTICLE 6 DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE E.PROUST

ARTICLE 7 ENJEUX

ARTICLE 8 DEFINITION DU BESOIN

ARTICLE 9 CONTENU DE LA MISSION

9.1_PHASE 1_ DIAGNOSTIC ET ANALYSE DU BESOIN DU MAITRE D'OUVRAGE

9.2_PHASE 2_ SCENARII CONCERNANT CHACUNE DES HYPOTHESES DE TRAVAIL

9.3_PHASE 3_ EVALUATION ET FAISABILITE DES SCENARII

9.4_PHASE 4 PRESENTATION DES SCENARIIS-

9.5_PHASE 5_ ELABORATION DU PROGRAMME DU SCENARIO RETENU DE L'HYPOTHESE PRIVILIGIEE

9.5.1 Contenu du programme fonctionnel

9.5.2 Contenu du programme technique

9.5.3 Contenu du programme énergétique et environnemental

9.5.4 Tableau des surfaces

9.5.5 Calendrier

9.5.6 Enveloppe budgétaire

ARTICLE 10_MODALITES D'EXECUTION DE LA PRESTATION

10.1_REUNIONS

10.2_ORGANISATION DES ECHANGES

10.3_DOCUMENTS REMIS PAR LE MAITRE D'OUVRAGE

10.4_DOCUMENTS REMIS PAR LE PRESTATAIRE

10.5_DELAIS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

ARTICLE 11_CALENDRIER PREVISIONNEL

ARTICLE 1 OBJET

L'objet de la consultation porte sur une étude de programmation répondant à deux commandes politiques :

- La première concerne la restauration scolaire (maternelle- élémentaire) sur le site du groupe scolaire E.PROUST (maitre d'ouvrage ville de Niort)
- La seconde concerne la restauration de la petite enfance au sein des crèches (maitre d'ouvrage CCAS)

ARTICLE 2 CONDUITE D'ETUDE

Le Service Conduite d'Opération et Maîtrise d'œuvre (COPMO) de la Direction du Patrimoine et des Moyens (DPM) de la Ville de Niort assure le suivi de l'exécution des prestations du présent marché de prestation intellectuelle dans le cadre d'un groupement de commandes.

ARTICLE 3 LOCALISATION des sites d'études

Ville de Niort : Groupe scolaire E.PROUST
CCAS : Crèches Orangerie, Mélodie, Angélique

ARTICLE 4 PERIMETRE D'INTERVENTION

Restaurant scolaire E.PROUST

Hypothèse VDN 1 : réhabilitation et mise aux normes (sanitaires, marche en avant, accessibilité, conditions de travail, mise en place self...) pour cuisine autonome de la restauration scolaire avec un effectif actuel de 200 repas par jour

Hypothèse VDN 2 : réhabilitation et mise aux normes (idem hyp. 1) pour cuisine autonome de la restauration scolaire avec un effectif de 400 repas par jour

Hypothèse VDN 3 : réhabilitation et mise aux normes pour cuisine de production pour la restauration scolaire avec un effectif de 200 repas par jour (maternelle et élémentaire) et élaboration des repas petite enfance avec 200 repas maximum en liaison chaude vers établissements CCAS

Hypothèse VDN 4 : réhabilitation et mise aux normes pour cuisine de production pour la restauration scolaire avec un effectif de 400 repas par jour (maternelle et élémentaire) et élaboration des repas petite enfance avec 200 repas maximum en liaison chaude vers établissements CCAS

Restauration petite enfance (CCAS)

A-Etude de restructuration d'un site pour création d'une cuisine de production pour ensemble des crèches en liaison chaude (marche en avant, transfert quai de déchargement ...)

Hypothèse CCAS 1- sur le site de la Crèche de l'Orangerie :

Hypothèse CCAS 2- sur le site de la Crèche Mélodie

Hypothèse CCAS 3- sur le site de la Crèche Angélique

B- Etude de modification fonctionnelle sur les sites qui deviennent office :

- Sur le site de la Crèche Orangerie
- Sur le site de la Crèche Mélodie
- Sur le site de la Crèche Angélique

ARTICLE 5 CONTEXTE

La commande politique niortaise vise une alimentation de qualité des enfants au sein des structures municipales de la petite enfance jusqu'à l'élémentaire.

Actuellement,

Les crèches municipales élaborent chacune au sein de leur établissement la confection des repas

A l'exception de la crèche du Mûrier et la Halte-garderie A petit pas qui sont livrés en liaison froide.

La restauration scolaire au sein des écoles municipales est élaborée soit :

- dans les cuisines autonomes des restaurants scolaires
- soit dans une cuisine centrale (environ 500 repas) au sein d'un restaurant scolaire avec une liaison chaude vers des offices.

ARTICLE 6 DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE E.PROUST

6.1 HISTORIQUE DU BATIMENT

Batiment en rez de chaussée composé de 3 réfectoires, sanitaires pour le personnel et cuisine de production.

Bâtiment a été utilisé, il y a plus de 10 ans en cuisine centrale.

Classement ERP type N 5^{ème} catégorie (voir annexe)

6.2 CAPACITES ET EFFECTIFS

6.2.1 Restaurant scolaire du GS PROUST (Ville de Niort)

Le groupe scolaire accueille trois classes maternelles et cinq classes élémentaires.

- Nombre de rationnaires journaliers (enfants + adultes) : 200 repas par jour (80 repas le mercredi)
- Des espaces de restauration distincts et séparés pour les enfants de la maternelle et ceux de l'élémentaire.
- L'objectif de la mise en place d'un self pour les enfants de l'élémentaire permet une rotation des enfants sur le temps du repas

- Personnels :
4 agents (équipe mixte) pour dimensionnement sanitaires/ vestiaires
Renforcement de l'équipe prévue en cas d'augmentation des effectifs à 600 (y compris multi-accueil) :7 agents
Nombre de postes de travail nécessaire pour organisation spatiale suivant les différentes hypothèses de travail : 4 à 7 agents (maxi 4 personnes par sexe)

6.2.2 Multi-accueils (CCAS)

Nombre d'établissements : 4 multi-accueil et 1 halte-garderie

- Multi-accueil Angélique : 53 (au regard des données annuelles / moyenne de repas de 43/jour)
- Multi-accueil mélodie : 50 (au regard des données annuelles / moyenne de repas de 43/jour)
- Multi-accueil Orangerie 45 (au regard des données annuelles / moyenne de repas de 43/jour)
- Halte-garderie : 8 en période scolaire / 5 hors périodes scolaires (au regard des données annuelles / moyenne de repas de 43/jour)
- Multi-accueil Mûrier : 30 (au regard des données annuelles / moyenne de repas de 43/jour)

Soit une capacité maximale pour 200 repas / jour

Nombre de bébés : rotation 50 par an : biberons

Repas différents entre les 1-3 ans et + de 3 ans / Répartition par classe d'âge

6.3 SURFACE DE L'EXISTANT

6.3.1 Unité foncière

Etat des lieux

Pour chaque site il sera fourni sur plan :

- L'emprise foncière
- L'emprise constructible

Attendu du prestataire

Chaque hypothèse de travail devra présenter par site :

Avec le détail sur plan et tableau récapitulatif

- les surfaces d'extension
- Les emprises de livraison
- les emprises de circulation
- les espaces de stationnement

6.3.2 Locaux existants du restaurant scolaire PROUST

DESIGNATION DES DIFFERENTS LOCAUX	SUPERFICIE	NOMBRE DE PERSONNES	OBSERVATIONS ETAT/DIMENSION
Entrée lavabo	Non pourvu		Non nécessaire
Réfectoire « maternelle »	70 m ²	78 places assises 3 services de 25 repas	ratio : 1m ² /place assise 6 tables de 8 5 tables de 6
Réfectoire élémentaire	140 m ² séparés en 2 salles	124 places assises 1 service de 32 repas sur une salle	Mise en place d'un self souhaité 3 tables de 6 2 tables de 8

		2 services de 40 repas sur seconde salle	12 tables de 6 2 tables de 8 1 table de 4
Réfectoire commensaux	Non pourvu		Non nécessaire
Sanitaires pour enfants « maternelle »	Non pourvu		Non nécessaire : passage sanitaire école
Sanitaires pour enfants « élémentaire »	Non pourvu		nécessaire
Sanitaires adultes	Non pourvu		nécessaire
Bureau responsable site	pourvu		nécessaire
SAS livraison			nécessaire
Réserve froide			nécessaire
Armoires froides			Nécessaire
Réserves sèches			Nécessaire
Légumerie			Nécessaire
Zone de préparation froide			Nécessaire
Zone de préparation chaude			Nécessaire
Zone de lavage			Nécessaire
Stockage batterie			Nécessaire
Stockage vaisselle propre			Nécessaire
Local ménage			Nécessaire
Lingerie			Nécessaire
Local poubelle			Nécessaire
Locaux techniques			Nécessaire

6.4 ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES SITES attendus du prestataire

Fonctionnement actuel :

- Accès et desserte
- Aires d'arrêt livraison
- Accueil des enfants
- Flux et circulation des personnes / produits / déchets
- Mode de distribution : Service à table pour les enfants en maternelle
- Nombre de service le midi (rotation) : mise en place d'un self pour les élémentaires
- Temps consacré aux repas par tranche d'âge :
 - o Maternelle 45 minutes
 - o Élémentaire 20 minutes (avec mise en place d'un self)

-
- Organisation envisagée pour les bébés des multi-accueils (nombre de biberons maxi : 50 /jour) avec remise en température av
- Organisation pour les 1-3 ans des multi-accueils (repas / goûters) ? / équipements et matériels relatifs à la liaison chaude
- Distance et temps de transport entre la cuisine centrale et les multi-accueils
- Cuisine bien sectorisée pour le besoin actuel

- Goûters en maternelle : gérés dans le cycle de production en fin de service (14h) et transportés et stockés à la maternelle.

Dysfonctionnements, non conformités et contraintes techniques et fonctionnelles :

- Confort d'été et d'hiver non satisfaisant / voir consommations énergétiques
- Respect de la méthode H.A.C.C.P.
- Installation électrique très vieillissante à reprendre
- Informatisation : raccordement effectué
- Ventilation indispensable sur préparation chaude et lave-vaisselle
- Adap : accessibilité non traitée à ce jour
- Performance sécuritaire : alarme anti-intrusion installée
- Nuisances acoustiques : à traiter dans réfectoires et cuisine
- Absence sanitaires et lave-mains pour les enfants
- Matériel de cuisine : voir liste jointe : matériel vieillissant

ARTICLE 7 ENJEUX

7.1 CONTRAINTES REGLEMENTAIRES

- PLU
- Servitudes

7.2 PRECONISATIONS ENVIRONNEMENTALES

- CAPTEN
- NIORT 2030

7.3 _LES OBJECTIFS DU MAITRE D'OUVRAGE

- Disposer d'un outil performant et rationaliser la production des repas
- Préparer les repas de l'ensemble des multi-accueils sur un seul site avec liaison chaude vers les autres
- Maintien de la liaison chaude pour la livraison sur les sites satellites
- Optimisation des flux en mettant en place un self pour les élémentaires du GS PROUST

- Suite à la validation du CAPTEN, l'amélioration des performances énergétiques fait partie des enjeux municipaux
- Qualité de l'air intérieur
- Démarche coût global
- Amélioration des performances acoustiques notamment dans les réfectoires
- Mise aux normes et notamment marche avant et réglementation HACCP
- Amélioration des conditions de travail du personnel
- Optimisation des charges d'exploitation, d'entretien et de maintenance

ARTICLE 8 LA DEFINITION DU BESOIN

- Mise en place d'un self
- En termes d'espaces, à minima :
 - o Réfectoire pour la maternelle pour nombre d'enfants avec 2 services
 - o Réfectoire pour l'élémentaire pour nombre d'enfants avec x rotations
 - o Zone de livraison / réserves maternelle / primaire et autre en fonction de l'hypothèse
 - o Zones pour le personnel
 - o Zone de déconditionnement / préparation primaire
 - o Zone propre, préparation / cuisine sur place ou centrale en fonction de l'hypothèse
 - o Zone propre, chaîne de self pour les élémentaires
 - o Réfectoire pour les enseignants
 - o Zone de décontamination, plonge / laverie
 - o Organisation livraisons en fonction de l'hypothèse
 - o Organisation du retour du sale en fonction de l'hypothèse
 - o Accès enfants / enseignants
 - o Accès de service propre de l'extérieur avec sas
 - o Sanitaires pour les élémentaires
 - o Local poubelle
 - o Local technique
 - o Local ménage
- En termes d'accès, à minima :
 - o Accès pour le personnel différencié en direct avec vestiaires personnel
 - o Accès pour les livraisons des produits
 - o Accès pour le retour des containers des offices
 - o Accès pour le départ des containers vers les offices
- En termes d'équipements
 - o Vestiaire / patères : dans circulation
 - o Espace lave-main avec point d'eau froide
 - o Sanitaires enfants
- En termes d'équipements / matériels cuisine sur place (hypothèse 1)
- En termes d'équipements / matériels cuisine centrale (hypothèse 2)
- En termes de fonctionnement

- Séparation des flux propres et sales qui ne le sont pas aujourd'hui,
- Une cuisine en liaison directe avec les réfectoires
- Des accès différenciés aux livraisons

ARTICLE 9 CONTENU DE LA MISSION

9.1_PHASE 1_ DIAGNOSTIC ET ANALYSE DU BESOIN DU MAITRE D'OUVRAGE

Après attribution du marché, une réunion de concertation en présence du prestataire retenu ainsi que les services utilisateurs et le service Conduite d'opération pour permettre le démarrage et l'analyse du besoin du maître d'ouvrage.

9.2_PHASE 2_ SCENARII CONCERNANT CHACUNE DES HYPOTHESES DE TRAVAIL

Le prestataire étudie et propose des plans et des schémas fonctionnels de principe
Suivant les hypothèses ci-dessous :

9.2.1 Cuisine autonome du restaurant scolaire PROUST

- avec la capacité actuelle du GS
- avec la capacité future du GS

9.2.2 Cuisine de production du restaurant scolaire PROUST avec liaison chaude vers sites petite enfance

- avec la capacité actuelle du GS
- avec la capacité future du GS

9.2.3 Cuisine de production avec liaison chaude vers sites petite enfance

- depuis le site crèche Orangerie
- depuis le site crèche Mélodie
- depuis le site crèche Angélique

9.2.4 Office sur ensemble des crèches

- Crèche Orangerie
- Crèche Mélodie
- Crèche Angélique

9.3_PHASE 3_EVALUATION ET FAISABILITE DES SCENARII

Le prestataire évalue les coûts des prestations concernant :

- les travaux nécessaires sur les extensions, les aménagements et le matériel de cuisine

9.3.1 Cuisine autonome du restaurant scolaire PROUST

- avec la capacité actuelle du GS
- avec la capacité future du GS

9.3.2 Cuisine de production sur le restaurant scolaire PROUST avec liaison chaude vers sites petite enfance

- avec la capacité actuelle du GS
- avec la capacité future du GS

9.3.3 Cuisine de production avec liaison chaude vers sites petite enfance

- depuis le site crèche Orangerie
- depuis le site crèche Mélodie
- depuis le site Crèche Angélique

9.3.4 Office sur ensemble des crèches

- Crèche Orangerie
- Crèche Mélodie
- Crèche Angélique

9.4_PHASE 4_PRESENTATION DES DIFFERENTS SCENARII -

Le prestataire présente aux maîtres d'ouvrage les différents scénarios avec les plans, les schémas fonctionnels et les coûts. Les maîtres d'ouvrage, après concertation établissent le choix du scénario retenu. Le prestataire peut donc élaborer le programme nécessaire à la consultation de maîtrise d'œuvre.

9.5_PHASE 5_ELABORATION DU PROGRAMME DU SCENARIO RETENU DE L'HYPOTHESE PRIVILEGIEE

Après avoir exposé le cadre général de l'opération, le titulaire rappelle les objectifs et les besoins du maître d'ouvrage, expose les contraintes du scénario retenu et définit :

9.5.1 Contenu du programme fonctionnel

Le prestataire détaille les fonctionnalités attendues site par site du groupe scolaire et crèches

9.5.2 Contenu du programme technique

Le prestataire décline le programme technique attendu sur le site du groupe scolaire ainsi que sur les sites des crèches (marche en avant, matériels ...)

9.5.3 Contenu du programme énergétique et environnemental

Le prestataire décrit les éléments à mettre en œuvre afin d'améliorer l'enveloppe du bâti avec les performances attendues pour le restaurant E.PROUST

9.5.4 Tableau des surfaces

Le prestataire donne le tableau des surfaces d'extension nécessaires sur le restaurant E.PROUST ainsi que les ouvrages nécessaires sur les sites des crèches

9.5.5 Calendrier

Le prestataire décline un calendrier prévisionnel de la phase Travaux site par site en fonction des éléments retenus

9.5.6 Enveloppe budgétaire

Le prestataire présente un tableau récapitulatif site par site des enveloppes travaux nécessaires à ces opérations

ARTICLE 10 MODALITES D'EXECUTION DE LA PRESTATION

10.1_REUNIONS

Les réunions de travail seront organisées en lien avec les services utilisateurs ainsi que le service Conduite d'opérations. Le prestataire indiquera dans son offre le nombre de réunions qu'il aura prévu.

Les réunions de présentation seront organisées en collaboration avec la direction générale de la ville Qui établira le planning en fonction des disponibilités des élus.

10.2_ORGANISATION DES ECHANGES

Pendant la période de travail, des personnes référentes seront identifiées dans les services

- Restauration scolaire
- Petite enfance
- Conduite d'opération

10.3_DOCUMENTS REMIS PAR LE MAITRE D'OUVRAGE

L'ensemble de ces documents sera remis au prestataire à la notification de son marché

Plans unité foncière,

Plans bâtiments,

Rapport de contrôle DDPP,

Rapport Commission de sécurité,

Diagnostic Accessibilité

Radon,

DTA,

Plomb,

Etude « Agriate » 2012-2014 Elaboration schéma organisationnel de la restauration

Extrait carte scolaire

Recommandations nutritionnelles pour la petite enfance Juillet 2015

Capten : cahier des prescriptions techniques et environnementales de la ville de Niort

10.4 DOCUMENTS REMIS PAR LE PRESTATAIRE

1^{ère} phase de travail du prestataire

Le prestataire remettra

- des plans et schémas fonctionnels de principe sur tous les sites en fonction des scénarios
- un tableau des coûts des prestations pour chacun des sites et en fonction des scénarios

2^{ième} phase de travail du prestataire

Le prestataire remettra

- un programme issu du scénario retenu par les maîtres d'ouvrage (Ville de Niort-CCAS) afin lancer la consultation de maîtrise d'œuvre sur le restaurant E.PROUST
- Un programme pour les établissements du CCAS en fonction du scénario retenu

10.5_DÉLAIS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

Phase 1 : Diagnostic : 4 semaines

Phase 2 : Analyse et rédaction des scénarios : 2 semaines

Phase 3 : Evaluation des scénarios : 2 semaines

Phase 4 : Présentation aux maîtres d'ouvrage

Validation du scénario

Phase 5 : Elaboration des programmes : 4 semaines

Les phases 1,2 et 3 débuteront à la notification du marché et seront à suivre sans interruption

La phase 4 sera programmée par les maîtres d'ouvrage

La phase 5 sera notifiée par ordre de service

ARTICLE 11 CALENDRIER PREVISIONNEL

La notification du marché est envisagée en MARS 2021
Démarrage des études en AVRIL 2021