



ATTRIBUTION DU
MARCHE DE LA
RESTAURATION
SCOLAIRE

COMMUNE DE
LIVRON/DRÔME

CONSEIL MUNICIPAL

SEPTEMBRE 2023

1. UN COURT RAPPEL

- L'ancien marché de la restauration scolaire a été attribué en 2020 pour une durée de 3 ans, l'échéance du marché est le 5 novembre 2023.
- Fournitures des repas en liaison froide et remontées en températures effectuées dans nos 4 restaurants scolaires par les équipes formées (les RRS et les ARS)
- Le mobilier des selfs a été intégralement changé en 2020. Ce mobilier sera remboursé à l'issue de l'échéance du marché en cours.
- Une volonté forte de prioriser les produits issus de l'agriculture biologique, les circuits courts, la saisonnalité et la qualité des produits

2. UN NOUVEAU MARCHÉ (2023/2027)

- Où l'on réaffirme la place centrale de l'enfant, lui permettant de vivre le temps de restauration comme un moment éducatif (apprentissage du goût...) avec des repas adaptés à l'âge des convives, sans OGM, ni huile de palme...
- Où l'on renouvelle nos exigences environnementales allant de la production au transport des produits... de qualité et de variété : saisonnalité, produits bio (20%) et locaux... avec des menus élaborés sous le contrôle d'une diététicienne, de nos responsables de restaurant, et validés par les enfants
- Le contexte général : le mobilier des selfs nous appartient, nous connaissons et maîtrisons la liaison froide, nos équipes sont formées et opérationnelles, les restaurants sont fonctionnels

3. OBJET DU MARCHÉ

- Fourniture et livraison de repas et goûters en liaison froide pour le scolaire, le périscolaire et les accueils de loisirs
- L'appel d'offres a été publié le 24 mai 2023
- Il y a eu 6 retraits de dossiers et 1 offre déposée
- Le marché sera conclu pour une durée de 12 mois renouvelable tacitement dans la limite de 3 fois, à compter du 6 novembre 2023.

4. LES ÉVOLUTIONS...

- Le mobilier nous appartient, il est sorti du marché mais nous devons désormais l'entretenir (contrats de maintenance)
- On revient à 4 éléments au lieu de 5 (lutte contre le gaspillage). Cette décision fait suite à une concertation menée avec les représentants des parents d'élèves.
- Une concertation mensuelle entre la diététicienne du prestataire et nos Responsables de Restaurants Satellites à propos des menus

LES ÉVOLUTIONS SUITE...

- Des animations sont inscrites dans le marché afin d'éduquer les enfants, les rendre acteurs (exemple : « Créons notre menu » réalisée en Juin 2023)
- La présence de féculents est maintenue à chaque repas
- Nous poursuivons le dispositif « Appétit d'oiseau » et « Faim de loup » qui permet aux enfants de goûter, d'apprécier les mets et de gaspiller le moins possible
- Les pesées quotidiennes sont réalisées pour suivre les efforts des enfants, leurs progrès et pour réguler avec notre prestataire

5. QUELQUES CHIFFRES IMPORTANTS


- A Livron, en moyenne, 1 enfant sur 2 mange à la cantine
- Nous servons en moyenne 490 repas par jour soit 1 10 000 repas par an (moyenne basse)
- 30 000 goûters servis par an
- Une concertation mensuelle entre la diététicienne du prestataire et nos Responsables de Restaurants Satellites à propos des menus

5. QUELQUES CHIFFRES IMPORTANTS

- Produits issus de l'agriculture Bio ou raisonnée : 51 %
- 78 % des produits sont achetés dans un rayon de moins de 50km
- 22 % des produits sont achetés dans un rayon de 50 à 100km
- Plus de 70 % sont des produits frais
- Les tournées des livraisons sont optimisées afin de réduire les impacts sur l'environnement

6. L'ANALYSE DES OFFRES

Bordereau de prix unitaire 2023		
	Prix unitaire HT en €	Prix unit TTC (5,5 %) en €
Repas < 6ans	3,16	3,33
Repas > 6 ans	3,21	3,39
Repas adultes	3,21	3,39
Goûters	0,96	1,01



Plein Sud Restauration est la seule société qui a répondu à ce marché. Nous en sommes satisfaits car les relations avec le prestataire sont très bonnes.

DES QUESTIONS ?
MERCI !

