



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

SEANCE DU 20 JUILLET 2026

DELIBERATION N° 2026/47

AUTORISATION DONNEE AU MAIRE DE SIGNER LE MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON CHAUDE POUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Date de la convocation :

Lundi 13 juillet 2026

Nombre de membres

composant l'Assemblée : **27**

Nombre de conseillers

en exercice : **27**

Nombre de membres

présents : **19**

Nombre de votants : **25**

Quorum : **14**

Le **lundi 20 juillet 2026 à 17 heures**, les membres du Conseil Municipal de la commune d'Alata se sont réunis, sur convocation de Monsieur Etienne FERRANDI, Maire, en **salle polyvalente du pôle socioculturel de Trova**, l'organisation matérielle de la Salle du Conseil Municipal ne permettant actuellement pas la tenue de réunions d'Assemblée.

ETAIENT PRESENTS : M. FERRANDI, Mme DEFRANCHI, M. PELLEGRIN, Mme POZZO DI BORGO, M. BONARDI, Mme POGGI, *adjoints au Maire*, Mme MARI, M. GONZALEZ, M. MORETTI, M. DEFENDINI, Mme FERRANDO, Mme GABRIEL-REGIS, Mme PERI, Mme MEZZACQUI, Mme MARCAGGI, Mme PIETRI, M. CASALONGA, Mme ROYER-FANTONI, M. COUSIN, *conseillers municipaux*.

ETAIENT REPRESENTES : M. MERY (donne procuration à M. BONARDI), *adjoint au Maire*, Mme FONTAINE (donne procuration à M. GONZALEZ), Mme CASASOPRANA (donne procuration à Mme POZZO DI BORGO), M. ALESANDRI (donne procuration à M. FERRANDI), M. ROGLIANO (donne procuration à M. DEFENDINI), M. BENARD (donne procuration à M. PELLEGRIN), *conseillers municipaux*.

ETAIENT ABSENTS : Mme AVOLIO, M. GUITERA, *conseillers municipaux*.

Secrétaire de séance :

M. Lisa MEZZACQUI

EXPOSE

Le 19 mai 2026, la commune procédait au lancement d'une consultation pour un marché :

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON CHAUDE POUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA COMMUNE D'ALATA

La consultation n'est pas allotie.

Le type de procédure est une procédure formalisée ouverte.

L'avis de marché a été envoyé à la publication le 19 mai 2026.

La publicité a été réalisée par voie de presse et sur internet :

- Site acheteur de la commune d'Alata : achatspublicscorse.com
- BOAMP
- JOUE

La date de remise des offres a, quant à elle, été fixée au 22 juin 2026, 12h00.

Pour l'analyse des offres établies, le rapport d'analyse des offres établi par les services de la commune a été présenté à la Commission d'Appel d'Offres, régulièrement convoquée préalablement à la présente séance du Conseil municipal.



Après ouverture des plis, il a été constaté :

Nombre de plis reçus : 1 (un)

Nombre de plis reçus par voie électronique : 1 (un)

Nombre de plis reçus support papier : 0 (zéro)

Ordre arrivée	Mode de transmission	Nom et adresse du candidat
1	Électronique	A CUCINELLA 4, Avenue Maréchal Juin – 20000 AJACCIO Mail: a.cucinella@gmail.com

B. ANALYSE DES CANDIDATURES ET CLASSEMENT DES OFFRES

Critères	Pondération
1-Prix des prestations N1	30.0 %
2-Valeur technique N2	70.0 %
2.1- Les denrées : - l'originalité et la qualité de denrées proposées, - la fourniture de la traçabilité des denrées composant le repas, - la cohérence entre l'offre et les méthodes et procédés de cuisine.	20.0 %
2.2- Les menus : - la composition des menus, tenant compte de la valeur diététique et de la fréquence des plats, - l'originalité dans l'élaboration, la présentation et la diversité des plats proposés, ainsi qu'une animation ponctuelle à thème.	20.0 %
2.3-Le fonctionnement opérationnel : - les garanties offertes en matière de fiabilité des livraisons et des ajustements quantitatifs possibles, - la capacité à modifier les menus selon les désirs de la collectivité, - la capacité à fournir à la collectivité des conseils en matière réglementaire et technique, - la capacité à fournir à la collectivité le matériel adapté au procédé proposé.	30.0 %
2.4- L'environnement : Les denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement : une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent	30.0 %

Note Finale = N1 + N2

Critère n° 1 : PRIX

Nom du candidat	Montant de l'offre TTC	Note / 30	Observations
SAS A CUCINELLA	1 350 € H.T / jour 5.00 € H.T. le repas		Afin d'effectuer une évaluation annuelle, on peut se référer au nombre de jours de classe par an qui est compris entre 140 et 144, soit un montant annuel pouvant être évalué entre 189 000 et 194 400 € H.T. Cette fourchette est inférieure au montant maximum annuel estimé par l'acheteur, qui s'établit à 216 000 € H.T / an.

Critère n°2 : VALEUR TECHNIQUE

Pour l'autorité compétente par délégation

**Sous-Critère : 2.1- Les denrées**

Nom du candidat	Analyse du sous-critère avec conclusion.	Note / 20
SAS A CUCINELLA	L'offre présente de bonnes garanties au niveau de la diversité et de la qualité des denrées proposées, avec notamment : - au minimum 20 % des composants des menus hebdomadaires issus de l'agriculture biologique ; - un approvisionnement en produits locaux avec une liste d'exploitants par filière ; - un approvisionnement local privilégié pour les fruits et légumes de saison ; - une pâtisserie fraîche par mois et des pâtisseries sous-vide type biscuiterie au maximum 3 fois par mois ; - l'absence d'utilisation de poisson et volaille reconstitués et l'utilisation de volailles élevées en liberté. La traçabilité des denrées composant les repas est garantie notamment par l'utilisation du logiciel EPACK HYGIENE. En outre, la présence d'un Responsable Qualité au sein de la cuisine centrale permet d'assurer la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments et le respect de l'ensemble des exigences réglementaires.	

Sous-Critère : 2.2- Les menus

Nom du candidat	Analyse du sous-critère	Note /20
SAS A CUCINELLA	L'offre présente de bonnes garanties au niveau de la composition des menus, tenant compte de la valeur diététique et de la fréquence des plats, grâce à l'intervention au sein de l'équipe de deux diététiciens, travaillant en étroite collaboration avec le chef cuisinier. L'offre prévoit notamment : - l'établissement de menus prévisionnels sur 4 semaines mentionnant les critères d'alimentation durable de type agriculture bio ou Label Rouge par exemple ; - des repas aménagés répondant aux demandes relatives à des régimes alimentaires spécifiques, sur certificat médical. L'offre présente également des bonnes garanties au niveau de l'originalité dans l'élaboration, la présentation et la diversité des plats proposés, ainsi qu'une animation ponctuelle à thème, en prévoyant notamment : - au minimum un repas complet bio et un repas à thème par mois ; - un menu spécifique à l'occasion de la semaine du goût ; - des plats de substitution pour les aliments contenant du porc ; - l'engagement de ne pas proposer le même dessert sur une période de 2 semaines consécutives (hors corbeilles de fruits) ; - la diversité des viandes proposées ainsi que des produits laitiers.	

Sous-Critère : 2.3- Le fonctionnement opérationnel

Nom du candidat	Analyse du sous-critère	Note /30
SAS A CUCINELLA	L'offre présente un bon niveau s'agissant des garanties offertes en matière de fiabilité des livraisons et des ajustements quantitatifs possibles, avec notamment la mise en place d'une organisation permettant la prise en compte des modifications de commande à J+0.	

Sous-Critère : 2.4-L'environnement

Nom du candidat	Analyse du sous-critère	Note /30
 SAS A CUCINELLA	L'offre prévoit une série d'engagements au niveau environnemental, notamment : - éviter la consommation des poissons les plus contaminés en polluants et métaux lourds ou des espèces en voie de disparition ; - consommer des produits de saison ; - des actions au niveau du personnel de cuisine visant à réduire la consommation d'eau lors du lavage des équipements et le rejet de produits lessiviels dans les eaux usées ; - la mise à disposition des surplus alimentaires au profit d'associations caritatives locales.	

L'offre régulière, étant unique, il n'a pas lieu de procéder à la notation.

Toutefois, le candidat répond à l'ensemble des critères.

Ainsi, la Commission d'Appel d'Offres attribue l'accord-cadre à l'entreprise **A CUCINELLA**.

DECISION

le Conseil Municipal,
sur exposé de Monsieur Jean-Paul Bonardi,

Vu le code de la commande publique, notamment ses articles L. 2124-2, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 ;

Vu le code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L. 1414-2, L. 2122-21, L. 2131-1, L. 2131-2 et R. 2131-5 et suivants ;

Vu le rapport d'analyse des offres et le procès-verbal de réunion de la CAO en date du 20/07/2026 ;

AUTORISE Monsieur le Maire à signer le marché de fourniture et livraison de repas en liaison chaude pour les restaurants scolaires, attribué à l'entreprise A CUCINELLA ;

AUTORISE le Maire à signer tous les actes nécessaires pour la mise en œuvre des dispositions de la présente délibération.

VOTE

Par 22 voix Pour, 3 abstentions.

Abstentions : Véronique Pietri, Pascale Royer-Fantoni, Jean-Noël Cousin.

Conformément à l'article R 421-1 du code de justice administrative, il est rappelé que la présente délibération peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Bastia, dans un délai de deux mois à compter de l'accomplissement des mesures de publicité.

Le tribunal administratif de Bastia peut être saisi via l'application « Télérecours citoyens », accessible depuis l'adresse ci-après : www.telerecours.fr

La présente délibération fera l'objet d'une publication sur le site internet de la Mairie.

.....
Fait et délibéré à Alata, les jour, mois et an que dessus
(au registre suivent les signatures)

Pour extrait conforme,

Le Maire,
Etienne FERRANDI

