



REPUBLIQUE FRANÇAISE
DEPARTEMENT DE LA CORSE DU SUD
VILLE D'AJACCIO

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL DE LA VILLE D'AJACCIO

Le 29 novembre 2021 à 18h00 le conseil municipal de la Ville d'AJACCIO, légalement convoqué le 23 novembre 2021 conformément à l'article L2121-17 du code général des collectivités territoriales, s'est réuni en séance publique à l'Hôtel de Ville sous la présidence de Monsieur Laurent MARCANGELI, Le Maire.

Etaient présents :

Laurent Marcangeli, Stéphane Sbraggia, Caroline Corticchiato, Simone Guerrini, Pierre Pugliesi, Rose-Marie Ottavy-Sarrola, Jacques Billard, Nicole Ottavy, Annie Costa-Nivaggioli, Jean-Pierre Aresu, Annie Sichi, Christophe Mondoloni, Aurélia Massei, Danielle Flamencourt, Camille Bernard, Jean-Pierre Sollacaro, Marie-Noëlle Nadal, Jean-François Luccioni, David Frau, Christelle Combette, Christian Bacci, Alain Nicolai, Alexandre Farina, Marine Schinto, Danielle Antonini, Jean-Paul Carrolaggi, Jean-André Miniconi, Jean-Michel Simon, Jean-François Casalta, Vanina Angelini-Buresi, Julia Tiberi, Etienne Bastelica

Avaient donné pouvoir de voter respectivement en leur nom :

Stéphane Vannucci à Laurent Marcangeli, Charles Voglimacci à Nicole Ottavy, Dominique Carlotti à Simone Guerrini, Isabelle Jeanne à Annie Costa-Nivaggioli, Philippe Kervella à Stéphane Sbraggia, Isabelle Falchi à Annie Sichi, Laetitia Maroccu à Aurélia Massei, Muriel Piera à Caroline Corticchiato, Emmanuelle Villanova à Jean-Pierre Aresu, Marie-Françoise Gaffory Fau à David Frau, Pierre-Laurent Audisio à Alexandre Farina, Marine Ponzevera à Rose-Marie Ottavy-Sarrola, Isabelle Feliciaggi à Jean-André Miniconi

Etaient absents :

Marie-Antoinette Santoni-Brunelli, Paul Mancini, Basiliu Moretti, Sébastien Deliperi

Nombre de membres composant l'Assemblée :	49
Nombre de membres en exercice :	49
Nombre de membres présents :	32
Quorum :	25

Le quorum étant atteint, Madame Marine Schinto, est désigné(e) en qualité de secrétaire de séance.

Visa Contrôle de légalité

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

02A-212000046-20211129-2021_312-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 02/12/2021

Affichage : 03/12/2021

Pour l'autorité compétente par délégation



Séance du lundi 29 novembre 2021
Délibération N° 2021/312
Modification du plan de financement de la construction
d'une cuisine centrale

Monsieur le Maire expose à l'assemblée :

Cette opération consiste en la construction d'une cuisine centrale d'une capacité de production de 3400 repas/jour. Le process retenu est celui de la liaison froide.

L'unité de production permet de produire l'ensemble des repas pour les établissements suivants :

- les Ecoles primaires et maternelles municipales,
- les établissements municipaux de la petite enfance,
- les Centres de Loisir Sans Hébergement,
- activité de traiteur liée aux festivités et au protocole.

Ce programme concerne uniquement la cuisine centrale et les matériels de cuisine s'y afférents. Il ne concerne pas les offices de remise en température.

L'objectif final de l'opération est de concevoir un équipement permettant de respecter les éléments suivants :

- Le principe de la marche en avant et de la sectorisation des tâches
- La réglementation en matière d'accessibilité des locaux
- La réglementation sanitaire dictée par les directives européenne n°852/2004 et 853/2004 dites « Paquet hygiène »,

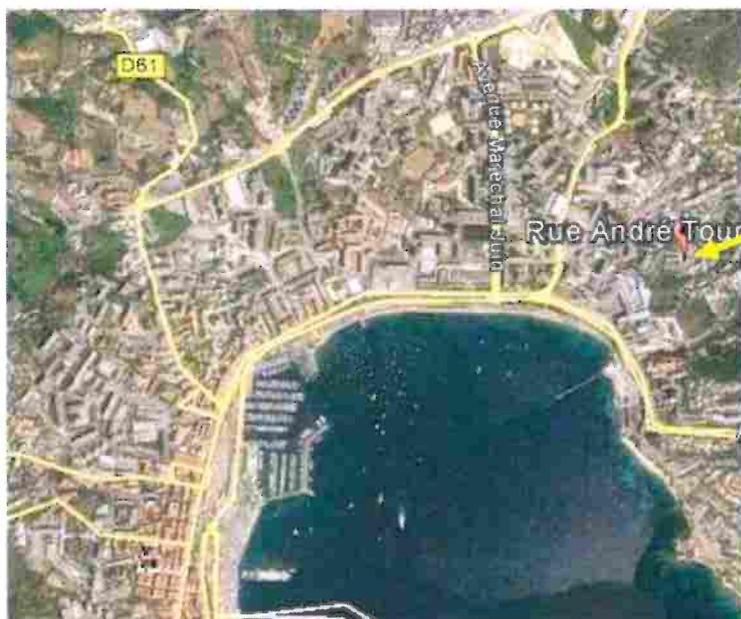
La construction projetée, doit, dans le respect du coût d'objectif de l'opération, répondre aux principaux objectifs fondamentaux suivants :

- Prendre en compte les évolutions de la restauration collective et les besoins des convives,
- Prendre en compte le renforcement des réglementations et du développement obligatoire de démarche de type H.A.C.C.P. et du paquet hygiène.
- Garantir le niveau qualitatif de la prestation alimentaire,
- Intégrer l'évolution des technologies de la restauration collective et des produits alimentaires à moyen terme,
- Conduire à une exploitation économique du système,

A ces objectifs s'ajoutent les objectifs spécifiques suivants :

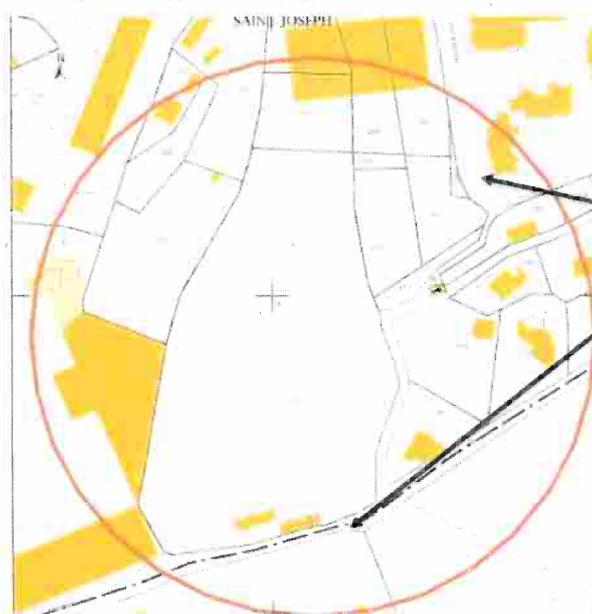
- Garantir de bonnes conditions de travail et diminuer les charges de travail pesantes pour le personnel ;
- Favoriser l'accomplissement des tâches de nettoyage et de désinfection (tâches répétitives et capitales pour la qualité finale) par une technologie appropriée et une ergonomie adaptée ;
- Disposer d'un système de traçabilité performant en temps réel afin de permettre le captage automatique d'informations (durée, température, composition...) sur les appareils de production pour simplifier les transferts liés à la méthode HACCP,
- Prendre en compte l'environnement et la démarche de qualité environnementale du bâtiment (QEB) par une mise en œuvre de cibles H. Q. E,
- Mieux maîtriser les coûts d'exploitation par l'introduction de

technologies nouvelles, tant sur le plan des énergies que sur le plan de la maintenance de l'outil



La commune d'Ajaccio a retenu pour la construction de la nouvelle cuisine centrale des parcelles localisées à l'Est de la ville dans le quartier St Joseph.

Le terrain d'assise comprend les parcelles cadastrées n° AK262, AK 265, AK267, AK269, AK271, pour une superficie de 13232 m².



Les accès peuvent se faire par :
- la rue André Touranjon
- le chemin de Pietralba

En matière d'aménagement, le parti constructif attendu par le maître d'ouvrage est le suivant :

- Organisation des locaux Cuisine partie Process et vestiaires/sanitaires du personnel s'établissant sur un seul niveau au RDC du bâtiment.
- Possibilité d'organiser les zones administratives à l'étage.
- Mise en accessibilité de l'ensemble des locaux
- Prendre en compte sur le site, l'implantation d'une zone de production maraichère.
- Organiser les flux de manière fonctionnelle en fonction des accès disponibles
- Aménagement extérieur : privilégier les matériaux drainants et non imperméabilisants tout en étant en adéquation avec l'activité du site
- Prendre en compte le traitement des déchets par la mise en place d'un système de recyclage des déchets organiques par compostage.

Un soin particulier est demandé en matière de sécurité et d'organisation des flux, pour les aménagements extérieurs qui comprennent les zones de livraison, d'expédition et de circulation des personnels. Ce point sera un critère important d'analyse des projets.

D'un point de vue technique, le parti constructif attendu par le maître d'ouvrage est le suivant :

- Mise en place de panneaux photovoltaïques en toiture
- Limitation des toitures terrasses étanchées
- Production d'eau chaude sanitaire solaire,
- Maîtrise et traitement de l'acoustique intérieure et extérieure (la maîtrise d'œuvre devra présenter les moyens mis en œuvre à cet effet),
- Maîtrise des dépenses énergétiques,

Dans le cadre d'une vision pérenne du futur bâtiment, une attention particulière sera apportée à l'exploitation des énergies, en adoptant la démarche du développement durable, grâce à la mise en place d'équipements peu consommateurs en eau et en énergie, récupération de chaleur, exploitation solaire, bac à graisse micro-organisme, tri sélectif des déchets...

Les solutions architecturales et techniques retenues devront être durables et ne pas dépendre de matériaux ou de dispositifs éphémères ou d'entretien coûteux. Il devra être tenu compte, dans le choix des matériaux, de leur résistance aux déprédations et à la corrosion marine.

De même la maîtrise des surchauffes sera un point important à étudier dans le cadre d'une conception bioclimatique (protection contre les rayonnements solaires, isolation, inertie, ventilation).

Le nouveau bâtiment doit permettre d'assurer la production et la livraison de l'ensemble des repas dans une structure en adéquation avec la réglementation en vigueur notamment sanitaire.

L'opérateur économique reste libre de proposer toutes solutions qu'il jugera plus opportunes dans le respect des objectifs de la maîtrise d'ouvrage et dans ce cas, il justifiera ces choix.

Le coût de la construction d'une cuisine centrale d'une capacité de production de 3400 repas/jour, s'élèverait à 4 401 599 euros HT (4 841 759€ TTC) ;

IL EST DEMANDÉ AU CONSEIL MUNICIPAL

D'autoriser Monsieur le Maire à modifier le plan de financement de la délibération N°2021/105, en date du 26 Avril 2021, ainsi qu'à solliciter la Collectivité de Corse au titre de sa dotation-école, selon le plan de financement suivant :

	Montant de l'opération HT	% de participation
Ville d'Ajaccio	2 200 799,5€	50%
Collectivité de Corse – Dotation-école	2 200 799,5€	50%
TOTAL	4 401 599€	100%

LE CONSEIL MUNICIPAL

**Oui l'exposé de Madame Rose-Marie OTTAVY-SARROLA, adjointe déléguée
Et après en avoir délibéré**

Vu le code général des collectivités territoriales et notamment l'article L.2121-29 ;
Vu l'avis favorable de la commission municipale compétente en date du 29 novembre 2021,

AUTORISE

Monsieur le Maire à modifier le plan de financement de la délibération N°2021/105, en date du 26 Avril 2021, ainsi qu'à solliciter la Collectivité de Corse au titre de sa dotation école, selon le plan de financement suivant :

	Montant de l'opération HT	% de participation
Ville d'Ajaccio	2 200 799,5€	20%
Collectivité de Corse – Dotation école	2 200 799,5€	50%
TOTAL	4 401 599€	100%

VOTE

A l'unanimité de ses membres présents et représentés.

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 2 mois à compter de sa mesure 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 au recueil des actes administratifs de la commune et d'un affichage en Mairie.

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

(Suivent les signatures)

POUR EXTRAIT CONFORME

LE MAIRE

Laurent MARCANGELI

