



# **Rapport de présentation de la restauration municipale**

## **Choix du mode de gestion**

## Sommaire

<b>2-PRESENTATION DU CONTEXTE .....</b>	<b>3</b>
<b>3-OBJECTIFS POURSUIVIS PAR LA VILLE.....</b>	<b>3</b>
<b>4-PRESENTATION DU SERVICE.....</b>	<b>5</b>
<b>5-LES DIFFERENTS MODES DE GESTION POSSIBLES .....</b>	<b>6</b>
<b>5.1 LA REGIE MUNICIPALE .....</b>	<b>6</b>
<b>5.2 L'ACCORD-CADRE EN MAPA .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3 LA CONCESSION DE SERVICE PUBLIC.....</b>	<b>8</b>
<b>6-CHOIX DU MODE DE GESTION.....</b>	<b>8</b>
<b>6.2 CRITERE JURIDIQUE .....</b>	<b>8</b>
<b>6.3 CRITERE TECHNIQUE.....</b>	<b>9</b>
<b>6.4 CRITERE FINANCIER .....</b>	<b>9</b>
<b>7-PROPOSITION SOUMISE A L'ASSEMBLEE.....</b>	<b>9</b>
<b>8-PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DE LA DSP ENVISAGEE .....</b>	<b>9</b>
<b>8.1 OBJET DU CONTRAT .....</b>	<b>10</b>
<b>8.2 DUREE ENVISAGEE .....</b>	<b>10</b>
<b>8.3 MOYENS TECHNIQUES ALLOUES PAR LES PARTIES .....</b>	<b>10</b>
<b>8.4 REGIME DES PERSONNELS.....</b>	<b>10</b>
<b>8.5 EXIGENCES QUALITATIVES DE LA VILLE.....</b>	<b>10</b>
<b>8.6 PRINCIPALES ATTENTES DE LA COMMUNE .....</b>	<b>12</b>
<b>PRESTATION ALIMENTAIRE.....</b>	<b>12</b>
<b>FACTURATION DE REPAS.....</b>	<b>12</b>
<b>COMMUNICATION ET ANIMATIONS.....</b>	<b>12</b>
<b>LOCAUX ET MATERIELS .....</b>	<b>13</b>
<b>CONTINUITE DU SERVICE .....</b>	<b>13</b>
<b>8.6 CONTROLE DE LA VILLE SUR LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE PUBLIC.....</b>	<b>13</b>
<b>8.7 PLANNING DE LA PROCEDURE .....</b>	<b>14</b>

## 1-Objet

Mode de gestion et d'exploitation de la restauration collective-scolaire et municipale.  
Demande d'approbation du principe de la Délégation de Service Public.

## 2-Présentation du contexte

Par contrat le 1<sup>er</sup> août 2018, la Ville de Bouc-Bel-Air a confié à la société GARIG la gestion et l'exploitation de la restauration collective municipale en optant pour une Délégation de Service Public.

Le contrat de DSP de la restauration collective arrive à terme le 31 juillet 2024.

Alors que s'engage la réflexion sur la rédaction d'un nouveau contrat, il convient de se prononcer sur l'avenir de la restauration collective scolaire et municipale.

L'article L 1411-4 du Code Général des Collectivités Territoriales précise que :

*« Les assemblées délibérantes des collectivités territoriales, de leurs groupements et de leurs établissements publics se prononcent sur le principe de toute délégation de service public local après avoir recueilli l'avis de la commission consultative des services publics locaux prévue à l'article L. 1413-1. Elles statuent au vu d'un rapport présentant le document contenant les caractéristiques des prestations que doit assurer le délégataire. »*

Il en ressort que le Conseil Municipal est amené à se prononcer à nouveau sur le choix du mode de gestion de ce service public municipal.

## 3-Objectifs poursuivis par la Ville

La politique active conduite au niveau local par la Ville de Bouc-Bel-Air pour la restauration scolaire, des accueils de loisirs, des crèches, du foyer et le portage des repas à domicile vise à offrir au plus grand nombre, chaque jour, un repas de qualité à un prix abordable dans une structure confortable.

Dans le cadre de cette politique, les enjeux à prendre en compte par la Ville sont majeurs :

- Sécurité alimentaire
  - Traçabilité des produits
  - Respect des normes HACCP
- Continuité du service public
  - Crise sanitaire (COVID)
  - Évènements inattendus (pannes, accidents, intempéries)
- Nutrition
  - Équilibre nutritionnel
  - Respect du GEMRCN
- Qualité

- Produits frais, bruts, de saison et origine France
- Cuisine « maison »
- Accueil et service
- Animation et sensibilisation des enfants
- Communication aux enfants et aux familles
- Développement durable
  - Application de la loi EGalim
  - Circuits courts
  - Agriculture biologique et locale
  - Agriculture raisonnée
  - Gaspillage alimentaire
  - Tri et valorisation des déchets
  - Suppression du plastique (contenants et ustensiles) – anticipation de la loi AGECE
- Structures municipales
  - Entretien quotien des locaux de la cuisine centrale
  - Entretien et renouvellement du matériel
  - Sécurité au travail
- Financier
  - Service social accessible à tous
  - Facturation aux usagers
  - Équilibre économique

La Ville a ainsi pour objectifs prioritaires :

- La sécurité des usagers
- Une alimentation saine et équilibrée
- Des actions concrètes pour la préservation de l'environnement et des personnes
- Le développement économique du territoire
- La maintenance du patrimoine immobilier
- La maîtrise du coût du service aux familles

Parallèlement à ces objectifs, la ville développe son rôle d'autorité organisatrice en renforçant son expertise dans le domaine de la restauration scolaire, afin d'être en mesure de contrôler précisément la mise en œuvre et l'atteinte des objectifs d'exploitation et d'être pertinente dans la définition de la stratégie en matière d'alimentation durable.

## 4-Présentation du service

Le délégataire est responsable du service de la restauration scolaire, des accueils de loisirs, des crèches, du foyer, du portage des repas à domicile et assure ses missions en utilisant l'ouvrage et les biens affectés au service par la Ville de Bouc-Bel-Air.

Il devra confectionner des repas à partir des installations de la Ville, dont il aura la responsabilité, en respectant la structure et la composition fixées par la Ville

Les missions du délégataire sont les suivantes :

- Confection des repas à partir d'une agriculture biologique, locale ou en circuit court et dans les conditions d'hygiène et de sécurité prévues par les dispositions légales et réglementaires pour les crèches, les écoles, le foyer et le portage des repas à domicile.
- Fourniture de repas froids pour des pique-niques
- Fourniture de goûters (centre de loisirs)
- Confection de repas spéciaux sur demande de la Ville
- Livraison des repas en liaison froide sur l'ensemble des offices (écoles, crèches et foyer)
- Livraison des repas « portage » à domicile
- Le service des repas dans les offices scolaires
- Animation pédagogique autour des repas
- Gestion, exploitation et entretien de l'unité de production mise à disposition par la Ville
- Fourniture de prestations non-alimentaires : plan alimentaire, documents pour l'affichage des menus, emballages nécessaires au conditionnement des repas, serviettes jetables, éléments spécifiques et adaptés aux repas froids et à la récupération des déchets
- Gestion administrative et financière du service
- Facturation des tarifs des repas pris sur le temps scolaire aux familles ainsi que les tarifs des repas des agents communaux, des anciens et des enseignants
- Recouvrement amiable et judiciaire
- Entretien et réparation courante des locaux mis à disposition

Le nombre annuel de repas servis en 2022 aux bénéficiaires de la Ville est environ de :

- 55 023 repas maternels et 111 748 repas élémentaires
- 12 263 repas adultes
- 25 083 repas pour les crèches,
- 15 592 repas pour l'ACM,
- 27 219 repas pour le portage à domicile (CCAS).

Le délégataire se rémunère par :

- La vente des repas auprès des usagers sur la base des tarifs définis par la Ville ;
- Une compensation versée par la Ville calculée sur la base du prix de revient des repas.

## 5-Les différents modes de gestion possibles

La Délégation de Service Public prenant fin, la Collectivité s'interroge sur le mode de gestion future du service de restauration municipale.

Les différentes solutions envisagées sont les suivantes :

- La régie municipale
- L'accord cadre en Marché A Procédure Adaptée (MAPA)
- La délégation de Service Public

### 5.1 La régie municipale

Passer d'un mode de délégation à une régie municipale transformerait fondamentalement le fonctionnement actuel sur les aspects suivants :

#### Les matières premières

La Ville devrait mettre en place des marchés publics afin de réaliser les achats de produits alimentaires et non alimentaires nécessaires à la réalisation des prestations.

Les marchés spécifiques à chaque catégorie d'aliments devraient être suivis, contrôlés et renouvelés à leur échéance.

Les conditions financières obtenues risqueraient d'être moins intéressantes que celles des prestataires de services qui réalisent volume de repas plus important.

#### Les moyens humains

La Ville devrait procéder à des recrutements pour intégrer les compétences requises permettant d'assurer un fonctionnement optimal du service de restauration (responsable de site, chef de production, diététicien(ne) qualifié(e)...). À ce jour, la collectivité ne dispose pas des compétences techniques et humaines nécessaires.

Conformément aux articles L.1224-1 et L.1224-3 du code du travail, la Ville devrait intégrer les personnes de statut « employé » dans son service de restauration.

Pour les personnels affectés à la production des repas extérieurs, la convention collective dans son avenant n°3 prévoit pour les cuisines centrales :

- si les contrats de travail entre le personnel affecté à la DSP et celui affecté aux repas extérieurs sont distincts, la reprise ne concernera que les personnels affectés à la DSP
- à contrario, s'ils ne sont pas distincts (et c'est la plupart du temps le cas ce qui est pratiqué par les sociétés de restauration), c'est l'ensemble du personnel qui est repris par le successeur (DSP + extérieurs)

#### Les locaux et équipements

La Ville devrait reprendre la gestion complète de la maintenance curative et corrective, ainsi que le renouvellement des équipements, les frais d'exploitation, les achats de petit matériel, de vaisselle et l'entretien des locaux.

#### Continuité de service

En cas de fermeture totale de la cuisine centrale (incendie par exemple) avec une impossibilité de poursuivre la production des repas, si le service est repris en régie, la Commune devra soit trouver une structure publique

(hôpital par exemple), soit passer un marché de repas livrés avec un risque de rupture temporaire dans la continuité du service.

### Sur le plan juridique et financier

La Ville deviendrait responsable des risques liés à la sécurité alimentaire (la responsabilité pénale du Maire peut être engagée).

La Ville devrait mettre en place une régie municipale afin d'assurer la facturation, l'encaissement et le recouvrement auprès des familles. Elle supporterait le montant des impayés.

La régie municipale demanderait une étude approfondie pour permettre à la Ville d'identifier précisément les avantages et les inconvénients de ce mode de gestion.

Au regard de la proximité de la fin du contrat actuel, cette étude, ainsi qu'une éventuelle gestion en régie municipale ne pourraient être envisagées que dans le cadre d'une prolongation d'un an pour motif d'intérêt général du contrat actuel.

#### Budget prévisionnel à périmètre équivalent en régie :

Dépenses	Montant en € TTC
RH	885 919 €
Alimentation cuisine traditionnelles	683 735 €
Frais de fonctionnement	186 477 €
Maintenance, entretien et renouvellement	44 000 €
<b>TOTAL</b>	<b>1 800 131,00 €</b>

## 5.2 L'accord-cadre en MAPA

La Ville pourrait lancer une procédure de consultation de Marché A Procédure Adaptée.

Conformément à l'article R.2123-1, 3° du Code de la commande publique, les « services de restauration » sont des services sociaux pouvant être passés sous forme d'un marché à procédure adaptée, même si le montant estimé dépasse les seuils réglementaires européens des appels d'offres formalisés.

Cet accord cadre pourrait être d'une durée d'un an renouvelable au maximum 3 fois, soit une durée globale du marché de 4 ans.

L'accord-cadre en MAPA impliquerait :

- Une régie municipale afin d'assurer la facturation, l'encaissement et le recouvrement auprès des familles
- La prise en charge du risque des impayés
- Le renouvellement des matériels
- Les investissements à réaliser

### 5.3 La concession de service public

Aux termes de l'article L.1411-1 du code général des collectivités territoriales : « Les collectivités territoriales, leurs groupements ou leurs établissements publics peuvent confier la gestion d'un service public dont elles ont la responsabilité à un ou plusieurs opérateurs économiques par une convention de délégation de service public définie à l'article L. 1121-3 du code de la commande publique préparée, passée et exécutée conformément à la troisième partie de ce code. »

Une convention de délégation de service public peut donc prévoir de mettre à la charge du délégataire la réalisation des ouvrages nécessaires à l'exécution du service ou l'exécution de travaux de renouvellement importants ainsi que l'exploitation du service. Dans ce cadre, le contrat est une **concession de service public**. Une convention de délégation de service public peut encore prévoir de mettre à la disposition du délégataire l'ensemble des ouvrages nécessaires à l'exécution du service existants et de mettre à la charge du délégataire les travaux d'entretien et de renouvellement ainsi que l'exploitation du service. Dans ce cadre, **le contrat est un affermage**.

Quelle que soit la qualification, le contrat de délégation de service public se conclut au terme d'une procédure de publicité et de mise en concurrence.

Ce montage juridique se caractérise par le fait que le délégataire perçoit l'ensemble des recettes de l'exploitation et supporte les charges qui y sont attachées pendant la durée du contrat.

La rémunération du délégataire est assurée grâce aux produits perçus auprès des usagers du service, conformément aux dispositions tarifaires (tarifs de base, conditions d'évolution) arrêtées avec la collectivité dans la convention de délégation.

Le recours à la délégation de service public permet à la collectivité de confier à un professionnel la gestion du service de restauration scolaire municipale, en bénéficiant de son savoir-faire et de son expertise, pour proposer aux usagers un service performant et évolutif, à un coût concurrentiel.

La délégation de service public permet de reporter sur l'opérateur privé la responsabilité de l'activité, de l'entretien des locaux et du matériel, du renouvellement des équipements, ainsi que l'obligation de la continuité de service pour la fourniture des repas. C'est lui qui gère la relation avec les usagers et assume les risques d'impayés.

Le service doit être équilibré en recettes et en dépenses (Art. L.2224-1 du CGCT).

## 6-Choix du mode de gestion

Plusieurs éléments d'analyse conduisent à privilégier le recours à une délégation de service public.

### 6.1 Critère administratif

En externalisant la gestion de la restauration collective, la ville de Bouc-Bel-Air délègue les tâches administratives et logistiques liées à cette activité. Cela lui permet de se concentrer sur ses missions principales et de bénéficier d'un gain de temps et de ressources.

### 6.2 Critère juridique

L'exploitation d'un service de restauration collective génère des risques sanitaires (intoxication alimentaire, traçabilité des produits, changement de réglementation ...) qui sont transférés à l'exploitant professionnel dans le cadre d'un service concédé.

### 6.3 Critère technique

L'exploitation d'un service de restauration collective correspond à une exploitation qui requiert un savoir-faire et une technicité que la ville n'a pas développés. Dès lors, compte tenu de ces contraintes inhérentes à l'exploitation d'un service de restauration collective, il apparaît souhaitable que la ville fasse appel à un exploitant professionnel dans le cadre d'un mode de gestion permettant souplesse et réactivité.

Les entreprises spécialisées sont souvent à la pointe de l'innovation en matière de restauration collective. Elles peuvent proposer des solutions adaptées aux besoins spécifiques de la collectivité.

### 6.4 Critère financier

La notion de délégation de service public est actuellement étroitement liée à la notion de risques supportés par le délégataire :

- Le contrat prévoira une clause de revoiture pour faire diminuer le coût à la charge de la commune en cas de modification à la hausse du nombre de repas.
- Le contrat pourra prévoir la réalisation d'investissements correspondants à l'entretien et au renouvellement du matériel. Dans ce cas, les sommes provisionnées devront correspondre à son obligation à rendre des outils en état normal de fonctionnement.
- L'encaissement des recettes est assuré par le délégataire qui en assume entièrement la gestion et le risque des impayés.

Ce mode de gestion transfère tous les risques d'exploitation au délégataire et permet à la Ville d'exercer tous les contrôles sur le service délégué.

Les éventuels investissements sont portés par le Délégataire qui en intègre l'incidence dans le prix du repas.

La délégation de service public permet de fixer des objectifs de performance et des tarifs encadrés contractuellement. Cela permet de maîtriser les coûts de la restauration collective et d'optimiser la gestion budgétaire. La collectivité peut négocier des clauses contractuelles pour assurer la transparence financière et le contrôle des dépenses.

### 6.5 Conclusion

**En conclusion, au regard des 3 critères développés ci-dessus, il est proposé de recourir à une délégation de service public sous la forme de l'affermage.**

**Pour rappel, ce mode de contractualisation donne aujourd'hui toute satisfaction à la Commune.**

## 7-Proposition soumise à l'assemblée

Il est demandé à la Commission Consultative des Services Publics Locaux d'émettre un avis sur :

- Le principe de l'exploitation du service de restauration collective et municipale de la Ville de Bouc-Bel-Air dans le cadre d'une délégation de service public
- Le lancement de la procédure prévu par les textes

## 8-Principales caractéristiques de la DSP envisagée

Les principales caractéristiques des prestations demandées au délégataire dans le cadre d'une délégation de service public sont présentées ci-après. Elles seront détaillées dans le dossier de consultation comprenant le règlement de consultation et le cahier des charges. Ce dossier de consultation sera remis à l'ensemble des candidats.

Cette délégation de service public fera l'objet d'une procédure de publicité et de mise en concurrence conformément aux articles L. 1411-1 et suivants du code général des collectivités territoriales ainsi qu'à la Troisième Partie du Code de la commande publique.

Une mise en concurrence auprès des acteurs du marché sera effectuée.

Les critères de sélection du titulaire seront définis au règlement de la consultation.

Les offres seront examinées par une commission constituée conformément à l'article L.1411-5 du code général des collectivités territoriales.

Cette commission formule un avis qui sera transmis au pouvoir exécutif qui pourra ensuite entamer des séances de négociation avec un ou plusieurs candidats

### 8.1 Objet du contrat

Le contrat de concession de service public intègre :

- la fabrication et la livraison des repas pour le service de restauration scolaire, crèches, les accueils de loisirs, le foyer et les repas portages
- le service des repas dans les offices
- la livraison des repas portages
- le recouvrement des recettes auprès des usagers du service
- l'entretien des locaux mis à disposition.

### 8.2 Durée envisagée

La durée préconisée est de 6 ans pour permettre de stabiliser les organisations dans le temps, de mettre en place les nouvelles demandes de la Ville et d'amortir les éventuels investissements réalisés dans le cadre du contrat.

### 8.3 Moyens techniques alloués par les parties

Le titulaire confectionnera les repas pour la ville de Bouc-Bel-Air au sein de l'unité centrale mise en délégation par la Ville de Bouc-Bel-Air

### 8.4 Régime des personnels

Les personnels de cuisine seront des personnels sous statut du délégataire.

Les personnels de service de certains sites de restauration pourront être des personnels sous statut du délégataire. Cette option fera l'objet, dans la consultation, de prestations supplémentaires exceptionnelles

### 8.5 Exigences qualitatives de la Ville

Le cahier des charges définira les exigences de la Ville en matière de restauration scolaire municipale sur tous les aspects de l'activité :

- Prestation alimentaire
  - Confection et livraison de repas en liaison froide destinés aux enfants et adultes des écoles de la ville de Bouc-Bel-Air
  - Structure des menus
  - Élaboration des menus en concertation avec les services de la Ville et en conformité avec la réglementation en vigueur
- Produits utilisés pour la confection des repas

- Les denrées entrant dans la composition des repas répondront aux critères de développement suivant :
  - Considération des circuits courts au bilan carbone vertueux
  - Respect de la saisonnalité
- L'application de la loi EGalim : 50% de produits de Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique.
- Viandes de boucherie de qualité supérieure et majoritairement de 1ère catégorie, de préférence d'origine française
- Les steaks hachés seront 100 % muscle et la teneur en matière grasse sera de 15 % maximum
- Le jambon sera de qualité de type « au torchon »
- Les fruits et légumes frais seront de catégorie 1 ou catégorie extra : ils seront variés et adaptés à la saison, à maturité pour une consommation immédiate
- Les poissons seront surgelés ou frais (filets ou panés) : une proposition de poisson frais sera faite une fois par semaine, en dehors du lundi où ce n'est pas possible pour des raisons pratiques (les pêcheurs ne sortent pas en week-end)
- L'utilisation des produits reconstitués et hachés sera limitée au maximum, et à des produits d'acceptation courante (application au minimum du GEMRCN)
- Les produits modifiés génétiquement étiquetés OGM seront exclus
- L'utilisation de produits frais (viandes et volailles fraîches sous vide, légumes frais pour hors d'œuvres, etc.) sera privilégiée par rapport aux produits surgelés. Le pourcentage de produits frais sera à minima de 70%
- Les produits de 4<sup>èmes</sup> et 5<sup>èmes</sup> gammes seront limités au maximum
- Les légumes seront en majorité, frais et surgelés, en évitant autant que possible les produits en conserve, sauf pour l'inévitable
- Les frites seront de type frais ou surgelé
- La composition des produits sera notée sur chaque reconditionnement alimentaire
- Les fromages seront, soit en portions emballées individuellement, soit à la coupe, mais majoritairement prétranchés
- Les laitages et produits divers pour desserts (flans, crèmes, etc.) seront choisis dans des qualités supérieures, qu'elles soient régionales, nationales, ou européennes
- Moyens humains mis en œuvre
  - Recrutement, organisation, formation
- Répartition des frais d'exploitation entre le délégant et le délégataire
  - Production mensuelle d'un tableau de bord
- Recouvrement du prix des repas
  - Facturation, encaissement et gestion des impayés
- Animation et communication
  - Un programme annuel d'animations en cohérence avec les projets d'animations de la Ville
- Suivi qualité
  - Mise en place d'une commission Qualité Restaurant par semestre
  - Enquête satisfaction une fois par an
  - Présentation du compte-rendu annuel d'activité
- Développement durable, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets
  - Utilisation de produits d'entretien verts
  - Tri des déchets
  - Valorisation des bio déchets par compost ou méthanisation
  - Sensibilisation des équipes aux économies d'eau et d'énergie
- Maintenance et renouvellement du matériel

## 8.6 Principales attentes de la commune

L'objectif est de définir de façon précise les prestations demandées, les exigences en terme de qualité des denrées et des prestations, de clarifier les missions à la charge du délégataire pour ne laisser aucune place à l'interprétation.

### Prestation alimentaire

Le principe retenu est celui d'une cuisine faite maison sur place, en se rapprochant le plus possible de la bonne cuisine dite « familiale ». Les préparations seront simples, gouteuses et variées. Les plats seront présentés de façon appétissante.

- Proposition de produits issus de l'agriculture biologique et de proximité à hauteur d'au moins 20% en tenant compte des capacités de production au niveau local (le montant d'achat des produits bio doit être calculé hors pain)
- Mise en place et application de la loi EGalim
- Définir la part de bio dans les repas (rappel, la loi EGalim impose 20%)
- Viandes 100% fraîches et origine France
- Volailles 100% Label Rouge
- Fromages AOP/AOC à la coupe
- Proposition quotidienne d'un plat de substitution pour tous les convives qui ne mangent pas de porc
- Proposition d'un plat végétarien une fois par semaine (Loi EGalim)
- Exigence d'une part la plus importante possible d'approvisionnements locaux
- Les légumes surgelés utilisés seront de **qualité « extra fins »**. Leur provenance prendra en compte leur performance en matière de développement durable
- L'huile de palme et les matières grasses hydrogénées sont proscrites.

### Facturation de repas

- Pleine gestion par le délégataire. La commune ne gèrera en aucune façon les éventuels impayés.
- Mise en place incontournable d'un logiciel compatible avec celui de la Ville permettant une télétransmission des données. Suppression des saisies manuelles, source de perte de temps et d'erreurs.
- 100% des enfants sont préinscrits à la restauration, les impayés d'une année sur l'autre sont à la charge du délégataire.
- Le recouvrement du prix du repas auprès des familles. Les repas des enseignants ne sont plus pris en charge par la Ville.

### Communication et animations

- Large communication et offre site qui permettra une facilité d'utilisation (Site internet, application, newsletter)
- Mise en place de « réelles » enquêtes de satisfaction en définissant la fréquence, les moyens déployés (modernisation des supports, bornes, tablettes ...), l'analyse des résultats, la communication aux familles et le plan d'actions correctives
- Maintien d'un nombre important d'animations. Axer le programme sur le tri et la gestion des déchets, ainsi que sur le gaspillage alimentaire, la connaissance des producteurs locaux

### Développement Durable

- Respect de la loi EGalim

- Anticipation de la loi AGEC sur la suppression du plastique (contenants et ustensiles).
- Les livraisons des repas seront réalisées prioritairement en bacs gastronormes en fonction des équipements installés sur les offices. L'opérateur pourra avoir recours, en cas de besoin, à des barquettes biodégradables
- Etude concernant la mise en place de composteurs à déchets sur tous les groupes scolaires
- Mise en place d'actions supplémentaires pour avoir une analyse plus précise et pertinente de la gestion des déchets, de leur valorisation et de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Il sera demandé aux candidats de présenter les actions qu'ils mettront en œuvre pour réduire leurs dépenses énergétiques au sein des offices de restauration de la commune.

### Locaux et matériels

- Le délégataire devra prévoir une enveloppe de renouvellement et de remplacement de la vaisselle et du petit matériel pour le bon fonctionnement du service. Un état d'inventaire du matériel sera établi au début du contrat pour déterminer les biens de retour.
- Le délégataire proposera, dans son compte d'exploitation prévisionnel, une dotation pour le renouvellement, l'entretien des matériels de la cuisine centrale ainsi que pour la maintenance curative et corrective pour l'ensemble des offices. Dans le cas d'une non dépense, cette dotation sera restituée à la commune. Le plan d'amortissement sera un élément de négociation.

### Continuité du service

- Mise en place d'un Plan de continuité d'activité prenant en charge les situations de crise telles que la crise sanitaire COVID.

## **8.6 Contrôle de la Ville sur le fonctionnement du service public.**

La ville aura la possibilité de procéder à des contrôles directs, techniques et financiers, par des agents dûment mandatés par ses soins ou par un organisme tiers.

Pour permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions techniques et financières, le contrat intégrera les éléments suivants :

### **Le suivi d'activité mensuel**

Le Concessionnaire devra produire tous les mois un rapport permettant de suivre l'activité de la DSP et le respect des engagements contractuels.

### **Les projets de menus**

Les projets de menus élaborés par le Concessionnaire sont analysés et validés par des commissions techniques avant présentation en commissions restauration.

### **Le rapport annuel technique et financier**

Le Concessionnaire transmet chaque année, le rapport technique et financier annuel portant sur la période du 1er septembre au 31 août.

Le Concessionnaire se conformera aux dispositions des articles L3131-5, R3131-2, R 3131-3 et R3131-4 du code de la commande publique relatifs aux contrats de concession.

Le Concessionnaire produira les comptes de l'exploitation du service concédé afférents à chacun des exercices écoulés ainsi que leur évolution par rapport à l'exercice précédent.

## 8.7 Planning de la procédure

La procédure de consultation dans le cadre de la délégation du service public de restauration respecte toutes les obligations afférentes.

La consultation ne peut être lancée qu'après l'autorisation donnée au maire par le conseil municipal après avis consultatif du Comité Technique (CT) et de la Commission Consultative des Services Publics Locaux (CCSPL).

A compter de ce moment le planning prévisionnel suivant sera suivi dans le cadre d'une prise d'effet de la délégation de service public au 1<sup>er</sup> août 2024.

Date	Actions
<b>2023</b>	
Semaine 28 à 44	Recueil des attentes Rédaction du DCE Création de la grille d'analyse des offres – Échanges - Validation
6 novembre 2023	Lancement de la consultation - Publication
Semaine 47	Visite de sites
<b>2024</b>	
12 janvier 2024	Remise des offres
Semaine 3	Ouverture des candidatures et des offres
Semaine 4 à 6	Analyse des candidatures Analyse des offres
Semaine 7	Présentation du rapport d'analyse initiale à la CDSP
Semaine 7	Choix des candidats admis à la négociation
Semaine 8	Envoi de sujets de négociation aux différents candidats
Semaine 10	Séances de négociation
22 mars 2024	Remise des offres finales
Semaine 14 à 15	Analyse finale des offres
Semaine 16	Présentation du rapport final d'analyse des offres et choix du délégataire
Semaine 17 à 18	Rédaction du contrat de délégation définitif
Semaine 17 à 18	Rédaction du projet de délibération présenté au Conseil Municipal
Semaine 17 à 18	Préparation du dossier pour le contrôle de légalité
Mai 2024	Validation du choix en Conseil Municipal
Juin - 2024	Signature du contrat
01 août 2024	Prise d'effet du contrat