

RAPPORT DE PRESENTATION
SUR LE PRINCIPE DE LA DELEGATION DU SERVICE PUBLIC
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE

Le présent rapport a pour objet de présenter les caractéristiques générales de la nouvelle délégation de service public, conformément à l'article L. 1411-4 du Code Général des Collectivités Territoriales, adressé aux membres du Conseil municipal pour information avant délibération.

INTRODUCTION

La Ville a conclu, par délibération datée du 11 mars 1991, un contrat de délégation de service public, de type concession, pour le service de restauration collective et municipale avec la société GENERALE SERVICE DE RESTAURATION devenue ELRES (Groupe ELIOR). Le contrat, dont l'échéance était au 31 janvier 2017, a été prolongé jusqu'au 31 juillet 2017.

Dans le cadre de ce contrat, les principales missions confiées au délégataire étaient :

1. La construction de la cuisine centrale et la mise aux normes des offices
2. L'exploitation de la cuisine centrale : élaboration des menus, approvisionnement en denrées, fabrication et conditionnement en liaison froide des repas, transport et livraison sur les lieux du service
3. Le nettoyage et l'entretien courant de la cuisine centrale
4. La maintenance et le renouvellement des équipements de restauration de la cuisine centrale et des offices
5. L'encadrement du personnel de la cuisine centrale
6. La formation du personnel de la cuisine centrale et des offices
7. La facturation et le recouvrement auprès des usagers et de la Ville

Les bénéficiaires du service sont :

- les enfants scolarisés dans les écoles publiques maternelles et élémentaires et adultes encadrants
- les enfants fréquentant les accueils de loisirs et adultes encadrants
- les enfants des crèches
- les personnes âgées dans le cadre du service de portage à domicile des repas et des foyers résidence
- les personnels municipaux

Le nombre de repas servis est en moyenne de 150 000 par an répartis de la manière suivante :

- scolaires et accueils de loisirs : 77 000
- crèches : 4 000
- restaurant municipal : 5 000

- portage à domicile : 10 000
- foyers : 54 000

Le Conseil Municipal, par délibération du 21 décembre 2012, a décidé de céder la cuisine centrale à ELRES ; la cession prenant effet au terme du contrat.

I. PROSPECTIVE : LES DIFFERENTS MODES DE GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE A COMPTER DU 1ER AOÛT 2017

Deux modes de gestion peuvent être proposés pour le prochain dispositif :

1) La gestion directe avec ou sans prestataire de services

Il s'agit de l'hypothèse où la Ville assure elle-même :

- la reprise de la gestion du service (en particulier la production et la livraison des repas) ;
- l'exploitation des installations nécessaires à l'exécution du service public ;
- la prise en charge et la facturation des prestations dues aux usagers.

Le financement, la réalisation des équipements et leur exploitation (notamment de la cuisine centrale) ainsi que leur renouvellement et leur entretien sont assurés par la seule collectivité à ses frais, soit directement par les services municipaux soit par le biais d'entreprises privées dans le respect des règles de la commande publique.

En régie, la collectivité, en conformité avec les règles financières et de comptabilité publique, gère et organise directement le service avec ses moyens et son personnel. Moyennant la conclusion de marchés publics, elle achète les denrées, les matériels, etc.

Elle assure elle-même l'exploitation du service restauration, supporte l'ensemble des charges et encaisse auprès des familles une participation financière.

Ce mode de gestion implique la maîtrise de ces différents aspects et requiert des compétences spécifiques au secteur concerné.

2) La gestion externalisée

Dans cette hypothèse, la Ville souscrit un contrat avec une société de restauration qui produit et livre les repas depuis sa propre cuisine centrale.

Deux options sont envisageables :

- Le marché public de services (encadré par le décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics)
- La délégation de service public (encadrée par le décret n°2016-86 du 1^{er} février 2016 relatif aux contrats de concession)

La différence fondamentale entre les deux types de contrats est constituée par la prise en charge des risques financiers liés à l'exploitation du service (dans le cas d'espèces, par exemples : en cas de

baisse significative de la fréquentation, liés aux impayés résultant du non règlement des factures par les usagers) :

- Dans le cadre d'un marché public : le risque est pris en charge en totalité par la Ville
- Dans le cadre d'une délégation de service public : le risque est pris en charge en totalité par le délégataire

II. LE CHOIX DU FUTUR MODE DE GESTION ET DU PERIMETRE DE LA PRESTATION DE RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE

Le choix opéré par une collectivité publique en faveur, soit de la gestion directe, soit de la gestion externalisée, dépend d'un certain nombre de critères d'appréciation. Ces critères sont de plusieurs ordres :

Les critères techniques

En matière de restauration collective, le critère technique est structurant. En effet, la technicité croissante des métiers demande des agents qualifiés et une organisation très spécifique (en particulier s'agissant de la production des repas).

La principale justification de la gestion déléguée tient au recours à un partenaire choisi en raison de sa compétence et de sa capacité à mettre à disposition des agents qualifiés et spécialement formés.

En outre, l'évolution constante du système normatif (communautaire et national) en la matière et sa réelle complexification exigent la mise en place de procédés techniques et de contrôle extrêmement performants, dans un domaine aussi sensible que celui-ci, où sont en jeu la politique nutritionnelle, l'équilibre (cf. décret du 30 septembre 2011 imposant l'application du GEMRCN) et la sécurité alimentaire de catégories sensibles de la population (scolaires, crèches, personnes âgées).

Une importance toute particulière s'y ajoute dans un contexte marqué par la crainte d'obésité et la nécessité de prise en compte des allergies alimentaires ainsi que l'obligation de maîtrise absolue des règles d'hygiènes et de sécurité alimentaire.

Les critères organisationnels

Il s'agit dans le cas d'espèces du critère prédominant.

La reprise en régie directe du service de restauration n'est pas envisageable notamment en raison de l'absence de cuisine centrale pour la Ville.

La cuisine centrale actuelle étant propriété d'ELRES au terme du contrat en cours, la Ville ne disposera plus d'outil de production permettant la reprise en régie de la production des repas. Les repas seront de fait à produire depuis la cuisine centrale du futur prestataire.

Les critères historiques

Le choix du mode de gestion ne repose pas uniquement sur une approche théorique de l'organisation, du contrôle et du financement du service public ; il se situe également dans un contexte donné et s'appuie sur un professionnalisme et des savoirs faire existants.

Ainsi le service public de restauration collective municipale de la Ville est déjà délégué, ce qui signifie qu'il n'existe aucune organisation mise en place au niveau de l'administration communale pour faire face à la reprise en régie du service.

Considérant tout ce qui précède, et notamment :

- ⇒ l'absence d'un outil de production des repas à disposition de la Ville ;
- ⇒ l'organisation actuelle des services municipaux de la ville ;
- ⇒ l'objectif de faire supporter le risque d'exploitation par le prestataire ;
- ⇒ l'évolution et la complexification constante du système normatif en vigueur, nécessitant le recours à des techniques de plus en plus performantes ;
- ⇒ l'effet incitatif sur la définition d'un juste prix des repas par l'effet de la mise en concurrence, et notamment de la phase de négociation menée avec les candidats.

Il est proposé de retenir la délégation de service public comme mode de gestion du service public de la restauration collective municipale de la Ville, sur la base du périmètre précisé infra.

La forte implication du délégataire est de nature à favoriser un haut niveau de qualité de service, sur la base des exigences de la Ville telles que décrites au contrat qui lui sera soumis.

Il faut souligner que la délégation de service public n'emporte pas le dessaisissement de la Ville qui demeurera l'autorité organisatrice du service. La Ville restant maître de l'activité, le délégataire devra remettre chaque année un compte-rendu technique et financier de l'activité (obligation réglementaire). Des outils de contrôle et des modalités de reporting seront par ailleurs intégrés au contrat pour être en situation de valider les engagements pris par le délégataire.

III. LES CARACTERISTIQUES DU FUTUR CONTRAT DE RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE

Les objectifs de la Ville

Les objectifs poursuivis sont les suivants :

- ✧ des exigences marquées par la qualité des produits utilisés pour la confection des repas (origines et signes/labels de qualité)
 - respect de la saisonnalité
 - produits locaux
 - produits issus de l'agriculture biologique
 - intégration de viandes labellisées
- ✧ une approche centrée sur l'éducation au goût des enfants (découverte de nouvelles saveurs) et le « bien manger » (équilibre alimentaire)
 - communication autour des repas servis
 - programme d'animations
 - accompagnement diététique
 - sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✧ une prestation répondant aux attentes spécifiques des convives intégrés au contrat :
 - enfants des crèches
 - enfants en maternelles et élémentaires
 - seniors (en résidences et dans le cadre du portage à domicile)
- ✧ le maintien en bon état du patrimoine communal
 - maintenance et renouvellement des équipements de restauration sur les satellites

Les conditions d'exploitation du service délégué seront décrites dans un projet de contrat soumis aux candidats dans le cadre de la phase de consultation.

Le périmètre de la délégation de service public

Le délégataire assurera la gestion du service public de la restauration collective municipale, ce qui comprend la confection des repas, conformément aux obligations réglementaires, et leur distribution, pour les structures suivantes :

- les enfants scolarisés dans les écoles publiques maternelles et élémentaires et adultes encadrants
- les enfants fréquentant les accueils de loisirs et adultes encadrants
- les enfants des crèches (*)
- les personnes âgées dans le cadre du service de portage à domicile des repas et des foyers résidence (*)

(*) dans ce cadre, une convention de groupement va être passée entre la Ville et le CCAS (les prestations relatives aux enfants des crèches et aux seniors étant de la responsabilité du CCAS) pour la préparation et la passation du contrat.

Le délégataire assurera pour la Ville :

- En matière d'entretien et de maintenance :
 - la maintenance, l'entretien et le renouvellement de tous les équipements de restauration sur les offices
- En matière de restauration - dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur :
 - l'élaboration des menus
 - la sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le cahier des charges
 - la production et la livraison des repas depuis sa propre cuisine centrale
 - l'information de la Ville sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition
 - l'information de la Ville sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les convives
- En matière de gestion :
 - la facturation aux usagers du service
 - l'encaissement auprès des usagers
 - la gestion des impayés
 - la formation du personnel municipal affecté sur les offices
 - la réalisation des analyses micro biologiques et audits hygiène

La durée du contrat

Le contrat sera effectif à compter du 1er août 2017 pour une durée de 4 ans.

L'économie générale du contrat

La base contractuelle de référence sera fixée en fonction de la fréquentation réelle sur l'exercice 2016 ; elle devrait s'établir à près de 145 000 repas, dont près de 80 000 pour les besoins de la Ville.

La rémunération du délégataire sera constituée substantiellement par les ressources encaissées auprès des usagers du service de restauration sur la base des tarifs appliqués aux usagers, complétés par la compensation tarifaire prise en charge par la Ville.

Le vote des tarifs appliqués aux usagers reste de la responsabilité de la Ville.

Le délégataire assumera le risque d'exploitation de ce service et notamment lié à :

- la gestion des impayés
- l'évolution de la fréquentation
- l'évolution des normes sanitaires et hygiène
- la gestion des équipements sur les satellites.

Le choix du délégataire

La passation d'une délégation de service public est soumise au respect de l'ordonnance 2016-65 du 29 janvier 2016 et du décret du 1^{er} février 2016 lesquels sont codifiés aux articles L.1411-1 et suivants du CGCT.

Cette procédure formalisée prévoit notamment les étapes suivantes :

- consultation du comité technique pour avis
- consultation de la commission consultative des services publics locaux pour avis
- **délibération du conseil municipal sur le principe de délégation de service public**
- avis d'appel public à concurrence
- phase de dialogue/négociation et de mise au point avec les soumissionnaires avant choix du délégataire et signature du contrat.

A la suite des négociations, il appartiendra à l'autorité responsable de la personne publique délégante de choisir librement le délégataire en application de l'article L. 1411-1 du CGCT, puis de saisir l'assemblée délibérante de ce choix. Un rapport de la commission présentant notamment la liste des entreprises admises à présenter une offre et l'analyse des propositions de celles-ci, ainsi que les motifs du choix du candidat et l'économie générale du contrat sera à ce moment là transmis à l'assemblée. L'assemblée délibérante se prononcera alors sur le choix du délégataire et le contrat de délégation.

Décision préalable du Conseil Municipal

Au vu de ce rapport et après avis du Comité Technique réuni le 9 novembre 2016 et de la Commission Consultative des Services Publics Locaux réunie le 24 novembre 2016, le Conseil municipal est donc appelé à :

- approuver le principe de délégation de service public pour la gestion de la restauration collective municipale
- autoriser Monsieur le Maire à engager la procédure de désignation d'un délégataire et à signer tous les actes y afférents.