

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, conformément à l'article L. 1411-4 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT).

INTRODUCTION

- La Commune de NEUILLY PLAISANCE a conclu, par délibération n°2018-05-19 du 29 mai 2018, une délégation pour le service de restauration collective municipale avec la société SODEXO, pour une durée de 4 ans à compter du 16 juillet 2018.

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

- d'approvisionner et d'entreposer les denrées nécessaires à l'exécution du contrat,
- produire des repas depuis sa cuisine centrale,
- élaborer des plans alimentaires et des menus en concertation avec les services de la Ville et du CCAS,
- conditionner et livrer des repas en liaison froide sur les sites,
- stocker et entreposer ces repas dans les chambres froides des offices,
- organiser, préparer et participer aux actions d'animation validées par la Ville et proposées par le délégataire,
- fournir des pique-niques,
- contrôler l'hygiène,
- assurer la maintenance et la réparation du matériel des offices et chambres positives et négatives de l'ancienne cuisine centrale,
- assurer la location et le blanchiment des vêtements de travail du personnel municipal des offices,
- mettre à disposition un référent dédié sur la ville,
- former le personnel municipal de service de restauration collective affecté dans les offices
- gérer les commandes et les effectifs,
- assurer la facturation et le renouvellement des frais de restauration auprès des usagers, la gestion des retards de paiement et les impayés,
- assurer reprise des personnels de droit privé,
- organiser et participer aux commissions de menus,
- réaliser un compte rendu d'activité annuel d'affermage,
- assurer une assistance technique et de conseil sur tout projet (y compris technique) portant sur la restauration collective.

Les bénéficiaires du service sont :

- scolaires (écoles maternelles et élémentaires),
- enfants des centres de loisirs,
- adultes encadrants (personnel communal et enseignants),
- enfants des structures de petite enfance (3 mois à 3 ans),
- aux personnes âgées en résidence,
- au personnel communal,
- au portage à domicile.

Le délégataire produit les repas depuis la cuisine centrale du délégataire ; les sites actuellement desservis sont les suivants :

- 12 Restaurants Scolaires dont :
- 6 maternelles sont en service à table,
- 6 élémentaires sont en service en self,
- 3 Crèches,
- 2 sites accueillent le personnel communal,
- 1 Résidence pour personnes âgées.

Le nombre de repas servis s'est élevé entre septembre 2019 et août 2020 à 238 771 répartis de la manière suivante :

- scolaires : 158 232 repas,
- crèches : 18 312 repas,
- centres de loisirs : 31 748 repas,
- adultes encadrants (écoles et centres de loisirs) : 12 895 repas,
- personnel communal : 1 395 repas,
- seniors : 21 073 repas.

Source : rapport technique et financier du délégataire (p48)

Le volume de repas a baissé depuis l'exercice précédent (-27 % dans sa globalité par rapport à 2018-2019) en raison de la COVID, et notamment s'agissant des effectifs scolaires (primaires et maternelles) (- 34,20 %).

La base contractuelle s'établit à ce jour à 327 848 repas par an sur la base des prix suivants :

- Repas maternels : 2,75 € HT,
- Repas maternels demi-tarif : 1,38 € HT,
- Repas élémentaire : 3,14 € HT,
- Repas élémentaire demi-tarif : 1,55 € HT,
- Repas adulte : 3,60 € HT,
- Repas personnel communal : 2,69 € HT,
- Repas senior : 3,60 € HT,
- Ticket occasionnel : 4,21 € HT.

Le délégataire facture directement les repas commandés aux usagers, sur la base des tarifs votés en Conseil municipal ; sont concernés les scolaires, adultes et seniors. Le délégataire facture directement à la ville les repas commandés pour les enfants des ALSH et des crèches, étant donné les spécificités de fonctionnement de ces services (intégration dans le prix de la journée).

À l'échéance contractuelle, le délégataire est tenu de remettre à la Ville, en état normal d'entretien, tous les biens et équipements qui font partie intégrante du contrat.

I. PROSPECTIVE : LES DIFFERENTS MODES DE GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE A COMPTER DU 15 JUILLET 2022

Trois modes de gestion peuvent être proposés pour le prochain contrat :

1) La gestion directe avec ou sans prestataire de service

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

- la reprise de la gestion du service ;
- 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 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 la programmation, les matériels, etc.

Elle assure elle-même la gestion et l'exploitation, supporte l'ensemble des charges et encaisse une participation financière des usagers.

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

2) Le recours à un prestataire dans le cadre d'un marché public

Il s'agit de l'hypothèse où la Ville confie à un opérateur économique la réalisation de prestations définies contre le paiement d'un prix.

La responsabilité financière est supportée par la Ville.

3) La délégation de service public ou concession de service public

La délégation de service public est un « contrat de concession au sens de l'article L. 1121-1 du code de la commande publique, conclu par écrit, par lequel une ou plusieurs autorités concédantes soumises au présent code confient l'exécution de travaux ou la gestion d'un service à un ou plusieurs opérateurs économiques, à qui est transféré un risque lié à l'exploitation de l'ouvrage ou du service, en contrepartie soit du droit d'exploiter l'ouvrage ou le service qui fait l'objet du contrat, soit de ce droit assorti d'un prix. ».

Le délégataire assure l'entretien/maintenance (voire le renouvellement) des installations/équipements mis à disposition par la collectivité et l'exploitation du service. Sa rémunération est assurée par les résultats d'exploitation du service. Il est également possible de confier des investissements au délégataire.

Dans un contrat de délégation de service public, le délégataire gère le service à ses risques et périls et se rémunère directement auprès des usagers ; la Ville reste responsable des conditions d'accès au service public et des tarifs facturés aux usagers.

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 financiers

La reprise en régie du service actuellement délégué supposerait la prise en charge sur le budget communal de coûts supplémentaires, notamment ceux afférents à la mise en place de la nouvelle organisation du service sans oublier les coûts de fonctionnement générés tout au long de l'exploitation (salaires, frais d'entretien, approvisionnements, denrées, fluides, consommables, assurances,...) ainsi que les coûts générés, le cas échéant, par le recours aux expertises extérieures (assistance technique, bureaux de vérifications et de contrôle...).

Dans l'hypothèse d'une gestion déléguée, la gestion se fait aux risques et périls du délégataire qui doit supporter :

- l'aléa économique, tenant à l'évolution de l'activité (par exemple : baisse brutale de la fréquentation) ou au niveau des impayés (factures non réglées par les usagers),
- le financement des investissements nécessaires à son activité,
- l'aléa technique tenant à l'obligation de maintenir le bon fonctionnement en continu des biens et équipements mis à disposition (obligation de continuité du service public, quelle que soit la cause des dysfonctionnements),
- la responsabilité des dommages causés, tant aux usagers qu'aux tiers, par le fonctionnement du service,
- les garanties sanitaires et d'hygiène (veille et gestion des crises).

Dans la mesure où l'autorité organisatrice confie à un tiers qualifié l'exploitation du service, sa rémunération est assurée par les usagers, et il **supporte le risque financier lié à l'exploitation du service.**

Enfin la passation d'une DSP, qui comporte nécessairement une phase de négociation avec les candidats, permet de faire jouer la concurrence et d'aboutir au prix le plus juste.

Les critères techniques

En matière de restauration collective municipale, le critère technique est important. 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 retenu 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'hygiène et de sécurité alimentaire.

Les critères organisationnels

La reprise en régie directe du service de restauration exigerait la mise en place d'une nouvelle organisation au sein des services municipaux de la ville, ce qui engendrerait des changements de grandes ampleurs :

- reprise / recrutement de nombreux personnels et prise en charge de leur rémunération : agents de direction et d'encadrement, agents techniques de production, agents de gestion administrative (achat, facturation, veille administrative, guichet usagers...) et de gestion technique (entretien du matériels, travaux divers ...), agents spécifiquement dédiés aux questions de diététique ou de sécurité alimentaire ;
- formation continue de ce personnel, notamment aux techniques d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ;
- entretien préventif et curatif des installations des offices.

La mise en place de cette nouvelle organisation (en cas de reprise en régie) nécessiterait une attention particulière aux conditions d'hygiène, à la mise aux normes selon les recommandations de la Direction Départementale de la Protection des Populations (anciennement Direction des Services Vétérinaires), la gestion des allergies alimentaires, la démarche qualité, la communication avec les usagers, la gestion des crises alimentaires, la prévention et la prise en charge des risques de toxi-infections alimentaires, la prise en charge de la facturation du prix des repas aux usagers, etc.

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 depuis de nombreuses années, 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 :

- ⇒ **la possibilité de déléguer le risque financier d'exploitation à un prestataire extérieur ;**
- ⇒ **l'organisation actuelle des services municipaux de la Ville ;**
- ⇒ **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 de Neuilly Plaisance 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.

La passation d'une délégation de service public est soumise au respect d'une procédure formalisée, dont le régime est fixé par l'ordonnance n°2016-65 du 29 janvier 2016 et le décret n°2016-86 du 1^{er} février 2016 relatifs aux contrats de concession et codifié aux articles L.1410-1 et suivants du CGCT.

Cette procédure formalisée prévoit notamment les étapes suivantes :

- 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.

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 (actuellement 1 composante par mois),
 - 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 ;

- ✘ une prestation répondant aux attentes spécifiques des convives intégrés au contrat, y compris ceux présentant des volumes moins importants :
 - enfants des crèches,
 - seniors,
 - convives allergiques ;

- ✘ le maintien en bon état du patrimoine communal :
 - Maintenance ou renouvellement des équipements de restauration (variantes).

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 contrat s'appuiera sur les fondements structurants suivants, pouvant être ajustés lors de la mise au point du contrat :

- Maintenance et renouvellement des équipements des offices par le délégataire ;
- Accompagnement par le délégataire dans la gestion des offices par la Ville ;
- Prise en charge des contrôles bactériologiques par le délégataire ;
- Gestion de la facturation du prix des repas (sur la base des tarifs définis par la Ville) et recouvrement (y compris auprès des usagers - sauf exceptions : accueils de loisirs et petite enfance) par le délégataire.

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 :

- 12 Restaurants Scolaires dont :
 - 6 maternelles sont en service à table
 - 6 élémentaires sont en service en self
- 3 Crèches
- 2 sites accueillent le personnel communal
- 1 Résidence pour personnes âgées

Dans ce cadre, une convention constitutive de groupement de commande doit être passée entre la Ville et le CCAS (les prestations relatives aux seniors et au portage à domicile étant de la responsabilité du CCAS) pour la préparation et la passation du contrat.

La durée du contrat

Le contrat sera effectif à compter du 15 juillet 2022 pour une durée de 4 ans au regard des investissements supportés par le délégataire.

L'économie générale du contrat

La base contractuelle de référence sera fixée en fonction de la fréquentation réelle sur l'exercice 2018 ; elle devrait s'établir à près de 330 000 repas.

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 choix du délégataire

Ces missions seront réalisées après une procédure de mise en concurrence conforme à la réglementation applicable à la commande publique et selon un projet de contrat établi préalablement par la Ville, en concertation avec le CCAS pour les besoins le concernant, après définition des besoins par nature de convives, qui comportera les différentes spécifications quantitatives et qualitatives en termes d'offre alimentaire, de gestion du service, etc.

Après ouverture des plis par la Ville, la commission (article L.1411-5 du CGCT) sera en charge de l'analyse des candidatures et de dresser la liste des candidats admis à présenter une offre. La Ville organise ensuite la négociation.

À la suite des négociations, il appartiendra à monsieur le Maire de choisir librement le délégataire en application de l'article L.1411-5 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.

PROCEDURE

Cette délégation sera attribuée à un prestataire spécialisé à l'issue d'une procédure de mise en concurrence, conformément aux articles L. 1411-1 et suivants du Code général des collectivités territoriales.

	Planning prévisionnel
Avis préalable de la Commission des services publics locaux	30 septembre 2021
Conseil municipal : délibération approuvant la convention de mandat en vue de représenter le CCAS dans le cadre de la procédure Délibération approuvant le principe du recours à une DSP	CM du 20 octobre 2021
Conseil d'administration du CCAS : délibération approuvant la convention de mandat en vue de la passation du contrat de DSP	fin novembre 2021
Envoi Publicité	novembre 2021
Date limite de réception des candidatures et des offres – Commission de Délégation de Service Public Agrément des candidatures Commission de DSP pour examen des candidatures et établissement de la liste des candidats admis à présenter une offre + ouverture offre	Mi-décembre 2021
Analyse des offres avant négociation (finalisation)	Janvier-Février 2022
Commission de Délégation Service Public pour examen et émission d'un avis sur le classement de celles-ci + autorisation de négocier	Février 2022
Négociations des offres (tours de négociation, analyse offre intermédiaire, remise offre finale, analyse des offres finales) (2 mois)	Mars-Avril 2022
Choix du délégataire par le Maire	Avril 2022
Transmission du rapport aux membres du Conseil Municipal (15 jours mini avant date du conseil)	Mai 2022
Conseil Municipal : délibération approuvant le choix du délégataire (mini 2 mois après Commission de Délégation de Service Public ouverture des offres)	Mai 2022
Informations candidats rejetés / candidat retenu	Mai-juin 2022
Signature du contrat – transmission au contrôle de légalité	Mai-juin 2022
Notification du contrat	Mai-juin 2022
Copie Notification à la Préfecture	Mai-juin 2022