

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°2022-06-34 du 1^{er} juin 2022, une délégation pour le service de restauration collective municipale avec la société SODEXO, pour une durée de 4 ans à compter du 20 juillet 2022.

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

- produire des repas depuis sa cuisine centrale,
- d'approvisionner et d'entreposer les denrées nécessaires à l'exécution du contrat,
- conditionner et livrer des repas en liaison froide sur les sites,
- stocker et entreposer ces repas dans les chambres froides des offices,
- gérer les commandes et les effectifs,
- élaborer des plans alimentaires et des menus en concertation avec les services de la Ville et du CCAS,
- assurer la facturation et le renouvellement des frais de restauration auprès des usagers, la gestion des retards de paiement et les impayés,
- 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,
- former le personnel municipal de service de restauration collective affecté dans les offices : maîtrise des règles d'hygiène et HACCP, valorisation des plats et des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire, équilibre alimentaire et éducation au goût...
- organiser et participer aux commissions de menus,
- réaliser un compte rendu d'activité annuel d'affermage,
- mettre à disposition un référent dédié sur la ville, interlocuteur de la Ville et du CCAS, garant du respect des clauses contractuelles et de la qualité du service de restauration,
- fournir des pique-niques, le cas échéant,
- organiser, préparer et participer aux actions d'animation validées par la Ville et proposées par le délégataire,
- assurer la reprise des personnels de droit privé,

- 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),
- 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,
- Portage à domicile.

Le nombre de repas servis s'est élevé entre septembre 2023 et août 2024 à 295 216 répartis de la manière suivante :

- scolaires : 204 624 repas,
- crèches : 23 667 repas,
- centres de loisirs : 39 121 repas dont 8 233 pique-niques,
- adultes encadrants (écoles, centres de loisirs et crèches) : 16 268 repas,
- personnel communal : 2 019 repas,
- portage à domicile : 9 517 repas.

Source : rapport technique et financier du délégataire 2024 (p68)

Les tarifs à l'attention des familles sont fixés par Décision Municipale :

- Repas maternels Plein tarif : 3,15 € TTC,
- Repas maternels Hors commune : 3,85 € TTC,
- Repas élémentaires Plein tarif : 3,55 € TTC,
- Repas élémentaire Hors commune : 4,20 € TTC,
- Repas séniors – Portage à domicile : 4,10 € TTC,
- Ticket occasionnel : 4,25 € TTC,
- Repas agents communaux : 3,05 € TTC,
- Repas Projet d'accueil individualisé : 1,50 € TTC.

Il est rappelé qu'une aide du CCAS est possible pour les familles en difficulté, pouvant aller de 2,84€ jusqu'à la gratuité.

Le délégataire facture directement les repas commandés aux usagers, sur la base des tarifs établis par décision municipale ; sont concernés les scolaires, adultes et seniors. Le délégataire facture directement à la ville les repas commandés pour les enfants des centres de loisirs et des crèches ainsi que pour les agents communaux, 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 qui font partie intégrante du contrat.

I. PROSPECTIVE : LES DIFFERENTS MODES DE GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE A COMPTER DE LA FIN DE L'ACTUELLE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC

Trois (3) 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, ainsi que leur recouvrement.

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 : recrutement de personnels et passation de marchés publics en procédure formalisée (fournitures de denrées alimentaires pour la fabrication des repas par le personnel de la collectivité, ou d'assistance technique et d'approvisionnement, prestations de nettoyage, d'achat et de maintenance des équipements...).

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.

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

Deux impacts majeurs se présentent :

- Impacts administratifs, pour les services marchés, RH, techniques...en lien avec les procédures à mettre en place,
- Impacts organisationnels pour les services concernés (recrutement des agents pour la production (ex : chef de production, cuisiniers, plongeurs...), gestion des inscriptions à la restauration, facturation directe aux familles, encaissement, gestion des impayés avec titrage et relances.

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

En l'espèce, la Ville ne dispose pas à date de réserve foncière, d'espaces techniques disponibles, des équipes de production nécessaires, ni de la structure interne de pilotage requise. La Ville ne dispose pas d'outils numériques permettant l'achat de denrées alimentaires brutes ou la gestion du système de traçabilité des matières premières ni d'accès à des centrales d'achats permettant des économies d'échelle. Le recours à la régie apparaît peu opportun à ce jour, d'un point de vue organisationnel, budgétaire et financier car fait peser l'ensemble des risques sur la Ville de Neuilly-Plaisance.

Dans ces conditions, la gestion par une personne privée, dans le cadre d'un marché public de fournitures courantes et services, ou d'une délégation de service public, doit être étudiée.

En régie (gestion directe)	Avantages	Inconvénients
Qualité des repas	Contrôle total de la prestation de restauration	Demande plus de compétences internes avec le recrutement de personnel qualifié : chef de production, cuisinier, agent de restauration...
Organisation, gestion du quotidien	Réactivité, pas d'intermédiaire	Gestion des absences et des remplacements des personnels recrutés Responsabilité sanitaire accrue Gestion administrative lourde : marchés de denrées, produits non alimentaires, gestion et comptabilité de stocks, logiciel de commande des denrées alimentaires, logiciel de traçabilité, maintenance, linge...
Economie	Maîtrise des coûts de fonctionnement (coût denrées, gaspillage...)	Investissements initiaux (foncier, locaux et équipements) importants : 2 millions d'euros
Territoire	Soutien aux producteurs de proximité, création d'emplois	Marchés publics ne permettant pas de favoriser uniquement le local
Risque	-	Risques organisationnel et financier supportés par la Ville

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

Il s'agit de l'hypothèse où la Ville confie à un opérateur économique la réalisation de prestations définies (confection et livraison des repas notamment, en liaison froide ou chaude suivant les équipements de la collectivité) contre le paiement d'un prix : « Un marché est un contrat conclu par un ou plusieurs acheteurs soumis au présent code avec un ou plusieurs opérateurs économiques, pour répondre à leurs besoins en matière de travaux, de fournitures ou de services, en contrepartie d'un prix ou de tout équivalent » (article L1111-1 du Code de la Commande Publique).

Il s'agit d'un mode de gestion intermédiaire entre une régie -directe avec une cuisine centrale en propre et une délégation de service public. En effet dans cette hypothèse, la ville prend en charge les risques financiers tout en confiant la fabrication des repas et la composition des menus à un tiers via une mise en concurrence.

La passation d'un marché public de services est obligatoire.

La rémunération du titulaire du marché public est assurée par le paiement d'un prix global et forfaitaire par la Ville, correspondant aux prestations rendues. Cette rémunération est assurée au titulaire sur toute la durée du marché public, en d'autres termes, le titulaire du marché public ne supporte aucun risque d'exploitation ou financier. La responsabilité financière est entièrement supportée par la Ville.

Ce mode de gestion permet de s'appuyer sur la technicité et les compétences spécifiques d'un opérateur du secteur de la restauration collective.

Deux impacts majeurs se présentent :

- Impacts administratifs, pour les services marchés (passation, suivi)
- Impacts organisationnels pour les services concernés (gestion des inscriptions à la restauration, facturation directe aux familles, encaissement, gestion des impayés avec titrage et relances)

Critères	Marché public de service : avantages	Marché public de service : inconvénients
Qualité des repas	Standardisée, stable	Contrôles nécessaires pour garantir une maîtrise de la qualité et le respect du cahier des charges
Organisation, gestion du quotidien	Haut niveau d'expertise (prestataires spécialisés) pour la production des repas. Organisation simple, répartition des missions définie, remplacement des absences au sein de la cuisine centrale	Moins flexible qu'une régie directe
Economie	Coûts de fonctionnement prévisibles	Intègrent les marges et les frais de structure du prestataire

Territoire	Impact local faible	Peu d'emplois et filières alimentaires locales peu soutenues sauf si on le prévoit au cahier des charges
Risque	-	Risques organisationnel et financier supportés par la Ville

3) La délégation de service public (DSP) 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. ».

La délégation de service public est définie comme « une concession de services ayant pour objet un service public et conclue par une Collectivité territoriale, leur groupement ou leur établissement public local, un de leurs groupements, ou plusieurs de ces personnes morales. » (mentionnée à l'article L1411-1 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT), et définie par l'article L1121-3 du Code de la Commande Publique).

Le délégataire assure l'entretien/maintenance (voire le renouvellement) des installations/équipements mis à disposition par la collectivité et l'exploitation du service (facturation, encaissement, recouvrement...).

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.

La DSP présente un impact administratif mineur pour le service des marchés (suivi du marché, révision des prix...).

Critères	DSP : Avantages	DSP : Inconvénients
Qualité des repas	Standard de service garanti Capacité d'approvisionnement importante	Contrôles nécessaires pour garantir une maîtrise de la qualité et le respect du cahier des charges
Organisation, gestion du quotidien	Haut niveau d'expertise (prestataires spécialisés), remplacement des absences pour la gestion des missions déléguées	Moindre flexibilité au quotidien Pilotage nécessaire
Economie	Charge faible pour la commune Investissements supportés par l'opérateur	Intègrent les marges et les frais de structure du prestataire
Territoire	Impact local faible	Peu d'emplois et filières alimentaires locales peu soutenues sauf si on le prévoit au cahier des charges
Risques	Risque d'exploitation porté par le délégataire (financier et organisationnel)	Dépendance au délégataire sur la durée définie au contrat

4) Différence entre un marché public et une délégation de service public

La différence fondamentale entre un marché public et une délégation de service public résulte du transfert du risque d'exploitation (le risque d'exposition aux aléas du marché).

Selon la jurisprudence et les dispositions de l'article L1411-1 du Code général des Collectivités Territoriales, les conditions économiques fixées dans la convention de la délégation de service public, notamment le mode de rémunération, doivent matérialiser ce transfert de risque. Ainsi, le délégataire ne peut bénéficier, par le biais de stipulations contractuelles, d'une garantie de gain ou d'équilibre, par l'effet d'un prix (par exemple) qui serait ajustable en fonction de la performance du service délégué.

La notion de délégation de service public a été progressivement définie par la jurisprudence, essentiellement par opposition à la notion de marché public, ainsi que par référence à d'autres catégories de contrats.

Le Conseil d'Etat a eu l'occasion de préciser que la délégation de service public se caractérisait :

- Par son objet, portant sur l'exécution du service public, et par le mode de rémunération du cocontractant de l'administration (Conseil d'Etat, 22 mars

2000, Epoux Lasaulce) ; - cette rémunération devant être substantiellement assurée par le résultat de l'exploitation du service (Conseil d'Etat, 15 avril 1996, Préfet des Bouches-du-Rhône et Conseil d'Etat, 30 juin 1999, SMITOM). Ceci suppose que le délégataire assume une part du risque d'exploitation (Conseil d'Etat, 15 juin 1994, Syndicat intercommunal des transports publics de la région de Douai).

5) Différence entre une régie et une délégation de service public

Critères	Régie (gestion directe)	Délégation de service (gestion concédée)
Définition	La commune assure elle-même l'approvisionnement, la préparation et le service des repas.	La gestion est confiée à un prestataire externe qui assure tout ou partie du service (cuisine, approvisionnement, organisation, facturation).
Maîtrise de la qualité alimentaire	Très forte : choix des produits, menus, origine, exigences EGalim.	Forte : selon le cahier des charges, contrôle indirect. Qualité stabilisée. Choix des menus et exigences EGalim
Produits durables / bio	Capacité à sélectionner des produits durables et bio.	Capacité à sélectionner des produits durables et bio à inscrire aux obligations du cahier des charges
Flexibilité & réactivité	Souplesse : adaptation rapide des menus, gestion locale, prise en compte du retour des usagers.	Flexibilité possible : les modifications doivent être autorisées et prévues au contrat. La commission des menus permet aussi une adaptabilité des propositions
Compétences nécessaires	Nécessite du personnel qualifié (cuisiniers, diététicien, responsable qualité), formation aux normes HACCP, dans un contexte de profession de la restauration en tension.	Le délégataire apporte son expertise et sa main d'œuvre, dans le cadre d'une obligation de résultats. La gestion des absences et des remplacements est assurée par le délégataire
Investissement initial	Important : foncier, cuisines, équipements.	Faible ou nul pour la collectivité : le délégataire utilisera ses propres outils ou des outils dont il a la gestion.
Coûts de fonctionnement	Nécessaire pilotage du coût cible par la Commune : masse salariale	Sous contrôle et détaillés aux bordereaux de prix : tarifs

	+ fonctionnement, maîtrise du gaspillage et des achats.	contractuels, marges du prestataire intégrées au prix.
Gestion administrative	Complexe : marchés publics alimentaires, gestion RH, sécurité sanitaire.	Transparent pour la commune : gestion assurée par le délégataire (pour mémoire fixation des tarifs par la Ville).
Souveraineté alimentaire & politique locale	La commune pilote entièrement sa stratégie alimentaire.	Les ambitions de la Commune sont décrites au cahier des charges et validées en commission des menus
Risque opérationnel	Supporté par la Commune (absences, continuité de service).	Supporté par le délégataire (engagement contractuel).

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 significatifs, 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, achat de matériels et maintenance, renouvellement...) ainsi que les coûts générés, le cas échéant, par le recours aux expertises extérieures (assistance technique, bureaux de vérifications et de contrôle...).

Il serait également nécessaire de construire sur la Ville une cuisine centrale nécessitant, outre un foncier disponible, la construction d'un bâtiment après des études et expertises pour bien définir les besoins et les coûts. Cette construction impliquerait un budget d'investissement conséquent.

Il est important de préciser qu'une cuisine centrale est un outil de production « industriel » ayant des impacts pour les riverains (nuisances sonores, notamment liées en amont de la production aux livraisons de denrées et en aval aux livraisons à destination des offices), et pour la Ville (technique, administratif, coût, responsabilité pénale...).

A cet égard, une cuisine centrale nécessite :

- Un foncier important : environ 1.500 m² à disposer ;
- Des contraintes techniques notamment quant à l'implantation d'un outil industriel dans le paysage communal résidentiel et son environnement ainsi que la réglementation imposable (nombreuses rotations de camions pour l'approvisionnement et la livraison sur office) ;
- Un coût de construction conséquent : environ 2 millions d'euros (hors foncier), équipements et outils de production inclus ;
- Des charges de fonctionnement (personnel, fluides, camion de livraison, entretien courant, maintenance...) et d'investissement (renouvellement des équipements...) conséquentes (coût de fonctionnement estimé à 6,20€ par repas produit et livré, denrées alimentaires comprises) ;
- La prise en charge directe du risque afférent à l'outil, même en gestion externalisée, en qualité de propriétaire.

A titre indicatif, les prestataires privés de restauration collective investissent dans des outils qui peuvent produire entre 20.000 et 50.000 repas/jour (pour optimiser les coûts) ; les structures mutualisées publiques (par exemple Tables Communes – anciennement SIRESCO : Établissement Public de Coopération Intercommunale de restauration collective créé à l'origine par Bobigny et Champigny sur Marne composé de 15 villes qui produit et livre 43.000 repas jour à partir de deux cuisines) disposent d'outils permettant a minima une production de 10.000 repas/jour et jusqu'à 40.000. La ville de Neuilly-Plaisance sert en moyenne 1700 repas par jour.

A titre informatif, les services se sont rapprochés de la Ville de Neuilly-sur-Marne, qui gère actuellement en régie son service public de restauration municipale, afin d'étudier la faisabilité de mise en place d'une mutualisation des outils de production par le biais d'une convention de partenariat. Il s'est avéré que leur outil de production n'est pas en capacité à date d'absorber les volumes de repas à produire pour la Ville de Neuilly-Plaisance.

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, jusqu'aux impayés** (montant des impayés de l'exercice 2023/2024 : 25 850,30€). Le réexamen des conditions financières est autorisé au contrat, notamment dans le cas où l'effectif annuel connaît une augmentation ou une diminution par rapport aux données estimatives.

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 majeur. En effet, la technicité croissante des métiers de la restauration collective 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 (chef de production, second de cuisine, cuisiniers...), 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 ; Pour mémoire, la Ville emploie sur tous les offices des agents de restauration chargés de préparer et distribuer les repas produits et livrés par le délégataire ;
- gestion des remplacements en cas d'absence ou de maladie ;
- 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.

De plus, le délégataire, de par son expertise et son portefeuille client, peut gérer les absences de personnel, effectuer des économies d'échelle notamment via des plateformes d'achat en obtenant des prix sur les denrées alimentaires, accompagner les agriculteurs dans la conversion en agriculture biologique en s'engageant sur des volumes d'achat important...

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 savoir-faire existants.

Ainsi le service public de restauration collective municipale de la Ville est déjà délégué depuis de nombreuses années. La ville dans les différents cahiers des charges successifs a toujours eu une exigence qualitative du service très haute tant sur les denrées proposées, que la composition du menu ou le suivi de la délégation.

Il en découle une satisfaction du service rendu de la part des utilisateurs confirmée notamment lors des commissions de menus, par les parents qui peuvent se rendre sur site pour déjeuner et expérimenter le service avec leurs enfants.

En cas de modification du mode de gestion pour un passage en régie, il est nécessaire de prendre un temps conséquent (2 à 3 ans) afin de mettre en place l'organisation nécessaire au niveau de l'administration communale pour faire face à la reprise du service et de construire une cuisine centrale permettant la conception des repas ou leur livraison sur les sites.

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 qui comportera les différentes spécifications quantitatives et qualitatives en termes d'offre alimentaire, de développement durable et de reporting.

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). Plusieurs moyens de contrôle sont déployés par la Ville pour garantir la qualité de prestation attendue : analyse des menus, commission des menus, audit de la cuisine centrale avec contrôle de traçabilité des denrées, audits des offices avec mise en œuvre de plans d'actions. 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 dont le régime est fixé par les articles R. 3121-5 et suivants du code de la commande publique et les articles L. 1410-1 et suivants du CGCT.

Cette procédure 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
- remise des offres
- consultation de la Commission de délégation de service public (CDSP) pour analyser la recevabilité des candidatures et choisir les candidats admis à négocier
- phase de négociation avec les soumissionnaires,
- consultation de la CDSP pour procéder à l'analyse des offres finales,

- délibération du Conseil Municipal sur le choix du délégataire, mise au point 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,
 - 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,
- ✧ le maintien en bon état du patrimoine communal :
 - Maintenance 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 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, par un laboratoire extérieur et indépendant ;
- 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
- Portage à domicile

Dans ce cadre, une convention constitutive de groupement de commande existe 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 de sa notification pour une durée de 4 ans au regard des faibles investissements supportés par le délégataire (les investissements sur les offices sont supportés par la Ville).

L'économie générale du contrat

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, le cas échéant, par la compensation tarifaire prise en charge par la Ville, sur la base des repas consommés.

La fixation 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.

La procédure

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
Conseil Municipal : délibération approuvant la convention de mandat en vue de représenter le CCAS dans le cadre de la procédure	1 ^{er} avril 2026
Avis préalable de la Commission des services publics locaux	9 avril 2026
Conseil d'Administration du CCAS : Délibération approuvant la convention de mandat en vue de la passation du contrat de DSP	11 avril 2026
Délibération approuvant le principe du recours à une DSP	CM du 15 avril 2026
Envoi Publicité	4 mai 2026
Date limite de réception des candidatures et des offres	3 juillet 2026
Commissions de Délégation de Service Public : - Ouverture des plis	Début juillet 2026
Analyse des offres avant négociation (finalisation)	Juillet-août 2026
Commissions de Délégation de Service Public : - Agrément des candidatures et des offres - Etablissement de la liste des candidats admis à négocier	Fin août 2026
Négociations des offres (tours de négociation, analyse offre intermédiaire, remise offre finale, analyse des offres finales)	Début septembre 2026
Transmission du rapport aux membres du Conseil Municipal (15 jours mini avant date du conseil)	Mi septembre 2026
Conseil Municipal : délibération approuvant le choix du délégataire (mini 2 mois après Commission de Délégation de Service Public ouverture des offres)	Fin septembre 2026
Informations candidats rejetés / candidat retenu	Début octobre 2026
Signature du contrat – transmission au contrôle de légalité	Mi octobre 2026
Notification du contrat	Fin octobre 2026