

RAPPORT DE PRESENTATION DU CHOIX DU DELEGATAIRE CONCERNANT LE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (AFFERMAGE)

CONSEIL MUNICIPAL DU 19 JUIN 2024

Ce rapport a pour objet de présenter aux membres du conseil municipal les éléments relatifs au choix du délégataire.

En préambule, il est présenté l'attenué de la collectivité concernant le service public de restauration collective.

La Ville et le Centre Communal d'Action Sociale de Draguignan sont particulièrement attentifs à la qualité des repas servis aux enfants des crèches, des écoles, de la résidence autonomie et du portage des repas en termes d'équilibre alimentaire, d'origine et de qualité des produits entrant dans leur composition, de qualité gustative, de variété...

La confection des repas doit favoriser une cuisine maison, traditionnelle, simple, réalisée avec des produits frais, respectueux de la saisonnalité, conformes aux exigences strictes, à minima, de la loi EGalim : 50% d'achats durables dont 20% d'achats (en valeur euros) en produits issus de l'agriculture biologique (hors pain) majoritairement issus de producteurs et de fournisseurs locaux.

La restauration doit être en progression continue afin d'améliorer la variété des menus, les saveurs et ainsi participer à l'éducation au goût et au plaisir des convives. La collectivité sera particulièrement attentive à la qualité et au choix de privilégier le fait « maison ».

La qualité de la prestation revêt une réelle importance dans la mesure où elle s'adresse à des typologies de convives spécifiques :

-Elle s'adresse à des bébés et des jeunes enfants accueillis au sein des crèches :

L'alimentation joue un rôle primordial dans le développement des bébés. L'enfant va avoir des besoins caloriques et nutritionnels bien spécifiques en fonction de son âge, de son poids et de sa taille. La nourriture va influencer son développement physique et également psychologique.

Permettre à un bébé d'avoir un rapport sain aux repas permet aussi de conditionner une partie de ses habitudes alimentaires à venir.

-Elle s'adresse à des enfants accueillis au sein des structures scolaires, périscolaires et extra-scolaires :

L'alimentation des jeunes enfants a une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires.

La prestation doit être traditionnelle et soignée, proposant une cuisine simple et goûteuse

Elle participera à l'éducation du goût des enfants au travers d'animations et de repas à thème.

-Elle s'adresse à des populations fragiles (personnes âgées)

L'alimentation saine est essentielle pour les seniors. Elle permet de maintenir en bonne santé, de préserver l'autonomie, de prévenir et de réduire le risque de maladie, de retarder le vieillissement et prévenir de la dépendance.

Accusé de réception en préfecture
083-218300507-20240625-2024-089-DE
Date de télétransmission : 25/06/2024
Date de dépôt en préfecture : 25/06/2024

Les repas constituent des moments privilégiés dans la journée, qui sont déterminants pour le maintien de leur vie sociale et de leur autonomie. Ils sont composés de plats traditionnels et d'une cuisine « simple » ranimant les souvenirs des bons produits.

Le Groupement est attentif à une prestation de qualité dans la maîtrise de l'ensemble des coûts

Par ailleurs, conscient des enjeux environnementaux, économiques et sociaux actuels, le Groupement s'engage dans une démarche volontaire et partagée en faveur de la transition écologique.

Le Groupement a ainsi la volonté de maîtriser chaque maillon de la chaîne de valeur "de la fourche à la fourchette", de contribuer au développement et à la structuration de filières agricoles locales. Il souhaite un accompagnement et un engagement du Concessionnaire pour aller au-delà de la réglementation concernant les sources d'approvisionnements durables.

Une attention toute particulière est attendue sur la démarche éco-responsable du Concessionnaire qui permet des approvisionnements responsables et durables, une réduction du gaspillage alimentaire, une diminution des consommations énergétiques, un développement d'une logistique respectant mieux l'environnement, une anticipation au plus tôt pour la suppression des conditionnements en plastique jetable, une mobilisation dans le tri et la valorisation des déchets... ainsi que sur la stratégie de progression tout au long de la durée du contrat.

Le présent rapport de présentation est communiqué, dans le cadre de l'article L1411-5 du CGCT, aux seuls membres du conseil municipal. Il ne doit en aucun cas être communiqué aux candidats, sous peine de méconnaître l'obligation de préserver le secret en matière industrielle et commerciale (Cf. les différents avis de la CADA).

Il est demandé le même devoir de confidentialité pour toutes les pièces annexes jointes au projet de délibération.

1) Rappel de la compétence du Conseil municipal

En vertu de l'article L. 1411-5 du Code général des collectivités territoriales (CGCT), l'assemblée délibérante se prononce au vu d'un rapport 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 prestataire et l'économie générale du contrat.

2) Déroulement de la procédure

La procédure de mise en concurrence s'est effectuée conformément à la procédure de passation des contrats de délégation de service public définie par les articles L.1411-1 à L.1411-11, R.1411-1 à R. 1411-2 et D. 1411-3 à D. 1411-5 du Code général des collectivités territoriales

Une convention de constitution d'un groupement de commandes a été signée entre la Commune et le CCAS pour la passation conjointe de la convention de délégation de service public.

Le contrat de délégation est passé selon une procédure ouverte (réception des plis contenant les candidatures et les offres).

Accuse de réception en préfecture
083-218300507-20240625-2024-089-DE
Date de télétransmission : 25/06/2024
Date de réception préfecture : 25/06/2024

Rappel des étapes de la procédure :

08 et 26 septembre 2023	Réunion comité technique: Avis
6 septembre 2023	Réunion de la commission consultative des services publics locaux pour avis
15 novembre 2023	Délibération préalable du conseil municipal sur le principe de la délégation de service public
20 novembre 2023	Délibération concordante préalable sur le principe de la délégation de service public
JOUE (édition du 24 novembre 2023) -BOAMP (édition du 23 novembre 2023) -HOTELLERIE RESTAURATION (édition du 24 novembre 2023)	Envoi annonces journaux : BOAMP - JOUE JOURNAL SPECIALISE : HOTELLERIE RESTAURATION
25 novembre 2023	Publication de l'appel à candidatures au BOAMP JOUE et dans une publication spécialisée» (article R.1411-2 du CGCT)
23 janvier 2024	Réception des plis contenant les candidatures
24 janvier 2024	CDSP - enregistrement des candidats CDSP - Admission des candidats
24 janvier 2024	Commission de délégation de service public : ouverture des offres
8 mars 2024	Commission de délégation de service public pour émettre un avis :
8 mars 2024	Négociations (envoi questions après CDSP)
22 mars 2024	Remise confirmation par écrit
26 mars 2024	1 ^{er} tour de négociations
27 mars 2024	Envoi demande de confirmations écrites des négociations
12 avril 2024	Documents reçus
22 avril 2024	Note de confirmation et demande d'une proposition
3 mai 2024	Date de remise des dernières confirmations et de la proposition
31 mai 2024	Envoi d'un rapport aux conseillers municipaux
19 juin 2024	Conseil municipal : délibération sur le choix du délégataire et autorisation à Monsieur le maire de signer le contrat

Les membres de la CCSPL, réunie en sa séance du 06 septembre 2023, ont émis un avis favorable à l'unanimité.

Le Comité social Territorial, réuni en séances les 08 et 26 septembre 2023 ont émis lors des deux séances des avis :

Membres de la collectivité : favorable

Représentants du personnel : défavorable

3) Rappel du cahier des charges

Le contrat sera effectif au 1er septembre 2024, après notification et sera conclu pour une durée de 6 ans maximum pour la restauration des crèches, du scolaire et des centres de loisirs, et une durée de 2 ans, renouvelable 2 fois (6 ans maximum) pour la restauration de la résidence autonomie et/ou du portage des repas.

Le délégataire est garant de la continuité du service de restauration.

Accusé de réception en préfecture
083-218300507-20240625-2024-089-DE
Date de télétransmission : 25/06/2024
Date de réception préfecture : 25/06/2024

Il assurera :

- En matière d'entretien et de maintenance :
 - ❖ la maintenance, l'entretien et le renouvellement de tous les équipements de la cuisine centrale
 - ❖ la maintenance, l'entretien et le renouvellement de tous les équipements (plonge, fours, lave-vaisselle et adoucisseurs, armoires froides, vitrine selfs, matériel roulant, hottes, etc.) des offices de restauration (Commune et CCAS)
 - ❖ La fourniture, pour tous les offices, des produits d'entretien pour le matériel Inox et des produits lessiviels et de tous les produits d'entretien pour les offices dont il assure le service
- En matière d'aménagement :
 - ❖ La mise en conformité du parking et des quais de livraison, conformément aux préconisations de la CARSAT.
- En matière d'équipement :
 - ❖ le renouvellement de l'ensemble des équipements et mobiliers nécessaires au bon fonctionnement des offices pour la réception, le stockage, la préparation et le service des repas dans les conditions prévues au présent contrat.
 - ❖ La fourniture de petit matériel d'équipement nécessaire au service notamment la vaisselle spécifique au service,
- En matière de restauration - dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur :
 - ❖ l'élaboration des menus dans les conditions prévues au présent cahier des charges
 - ❖ la préparation des repas dans la cuisine centrale de la ville de Draguignan
 - ❖ la livraison des repas aux différents points de consommation pour la restauration scolaire, les accueils de loisirs, la petite enfance, et les convives du CCAS (Résidence Autonomie et Portage à domicile)
 - ❖ la sélection des fournitures et l'achat de denrées alimentaires selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent document
 - ❖ la préparation et le service dans les écoles maternelles, au groupe scolaire Jacques BREL ainsi que pour les écoles primaires Curie, Mireur et Marronniers
 - ❖ Le déploiement d'un Plan de Maitrise Sanitaire sur l'ensemble des offices.
 - ❖ l'information de la Ville et du CCAS de l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition

Accusé de réception en préfecture
083-218300507-20240625-2024-089-DE
Date de télétransmission : 25/06/2024
Date de réception préfecture : 25/06/2024

- ❖ l'obligation pour le délégataire d'informer la Ville et le CCAS sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les convives de la ville et du CCAS (obligation d'assurer une alerte alimentaire et politique de gestion des crises).
- En matière de prestations accessoires :
 - ❖ la livraison de pique-niques pour les scolaires (maternelles, élémentaires) et pour la Petite Enfance, et les Accueils de Loisirs (maternelles, élémentaires et adultes) sur demande de la Ville
 - ❖ la livraison de goûters pour les structures Petite Enfance, le pain (ou goûters) pour les Accueils de Loisirs
 - ❖ la livraison de collations pour le CCAS

Cette liste est non exhaustive et pourra être modifiée selon les besoins de la ville et du CCAS.

- En matière de gestion :

Le délégataire assure selon les conditions prévues au contrat :

- ❖ la gestion du personnel de production
 - ❖ la gestion du personnel de service dans les offices dont il assure le service
 - ❖ la formation du personnel de service, d'encadrement de tous les sites de consommation
 - ❖ la facturation, l'encaissement, la gestion et la prise en charge des impayés pour les usagers du service de restauration scolaire et ceux du CCAS
 - ❖ la communication auprès des convives sur les menus et de façon générale sur la qualité nutritionnelle
 - ❖ Les animations et les actions pédagogiques auprès des convives pendant et hors du temps de restauration
- De manière exceptionnelle :
 - ❖ la livraison de repas lors de circonstances exceptionnelles (repas de Noël, repas d'été...etc.) selon les tarifs prévus à l'acte d'engagement,
 - ❖ toute demande complémentaire de la ville et du CCAS n'entrant pas dans la typologie ci-dessus ayant trait à la restauration collective sur devis spécifique.
 - ❖ la livraison de pique-niques pour les participants aux sorties organisées par la RPA sur demande du CCAS

Accusé de réception en préfecture 083-218300507-20240625-2024-089-DE Date de télétransmission : 25/06/2024 Date de réception préfecture : 25/06/2024
--

Missions n'incombant pas au délégataire :

Les missions suivantes ne relèvent pas des prestations à la charge du délégataire (liste non exhaustive) :

- ❖ surveillance des enfants,
- ❖ entretien quotidien des locaux des offices et des restaurants scolaires, dont le prestataire n'assure pas le service et des offices de la Petite Enfance
- ❖ entretien quotidien de l'office et de la salle de restauration de la résidence de l'Horloge,
- ❖ livraison des repas pour le portage à domicile (CCAS).

Par ailleurs, le délégataire ne bénéficie pas de l'exclusivité concernant les prestations exceptionnelles.

Le personnel détaché : les agents détachés, en référence aux textes régissant le détachement d'un fonctionnaire territorial, il est précisé que le fonctionnaire détaché est soumis aux règles régissant la fonction qu'il exerce par l'effet de son détachement.

Le délégataire aura l'obligation d'établir chaque année, un rapport sur les agents détachés afin de permettre leur notation par la ville, conformément aux lois sur la fonction publique.

Le prestataire respectera les conditions de détachement des agents municipaux déjà établis.

4) Analyse des offres

Cf. rapport final d'analyse des candidatures et des offres pour la gestion de la restauration collective établi par l'AMO de la Ville : « Poivre et Sel Conseils ».

5) Nouvelle délégation de service public de la restauration collective - données sur le prochain contrat

a) Évolution de la durée

La durée de marché est différente entre la restauration des crèches, du scolaire, ces centres de loisirs et la restauration pour le CCAS :

-La durée est fixée à 6 ans maximum pour la restauration des crèches, du scolaire et des centres de loisirs.

-La durée est fixée à 2 ans, renouvelable 2 fois (6 ans maximum) pour la restauration de la résidence autonomie et/ou du portage des repas.

b) Évolution des prestations.

Le nouveau cahier des charges de la délégation prévoyait :

- le passage en 4 composantes pour les repas scolaires et ALSH
- les mêmes prestations pour les crèches
- les mêmes prestations pour les seniors.

Accusé de réception en préfecture
083-218300507-20240625-2024-089-DE
Date de télétransmission : 25/06/2024
Date de réception préfecture : 25/06/2024

Le nouveau contrat confirme les attentes du groupement quant aux menus qui devront être différenciés et adaptés à chaque typologie de convives et ne devra pas être décliné depuis le menu scolaire.

c) Évolution et confirmation qualitative

Les points clés du nouveau contrat sont notamment:

- confirmation de l'application de la loi EGalim (50% de produits SIQO dont 20% de produits Bio) en valeur d'achats.
- l'intégration de menus plaisirs pour le scolaire et les centres de loisirs
- le prestataire s'engage sur plus de production à partir de produits frais (80%) et de « fait maison » (86,92%),
- le prestataire s'engage sur des produits locaux (29%) et sur les circuits-courts (un seul intermédiaire maximum),
- l'intégration d'un service de frites fraîches sur les centres de loisirs et sur la résidence autonomie
- un effort d'adaptation des menus des seniors à leurs attentes tant dans le choix des mets que dans la présentation avec la présence physique d'un cuisinier un mercredi par mois sur la résidence autonomie.

d) Évolution animation et pédagogie - développement durable

Lors de l'établissement du cahier des charges, un effort de la Commune a été porté sur la notion de développement durable au sens large du terme et en conformité à la loi EGalim ce qui permet au prestataire de s'engager sur :

- le soutien aux filières locales,
- le tri de l'ensemble des déchets (dont biodéchets), leur collecte et leur valorisation pour la cuisine centrale et les offices
- le conditionnement des repas dans des barquettes 100% biodégradables.
- la lutte contre le gâchis alimentaire pour le scolaire avec une adaptation du cahier de grammage en fonction du goût des enfants (dans le respect des normes nutritionnelles) et la mise en place d'un tableau de pesées quotidiennes installé sur chacune des offices.
- la mise en place d'un programme de réduction de la consommation des énergies (cuissons basses températures, réalisation d'un auto-diagnostic des différentes consommations).
- la distribution des invendus

Accusé de réception en préfecture
083-218300507-20240625-2024-089-DE
Date de télétransmission : 25/06/2024
Date de réception préfecture : 25/06/2024

Le cahier des charges a également permis une continuité sur des actions pédagogiques autour du Bio, le bien manger, la lutte contre l'obésité, le partenariat aux actions Ville Journée des fruits et Légumes frais (concours Dragui-Chef) et « Saveurs et Culture en pays dracénois », les animations mensuelles et calendaires pour tous les convives.

e) Éléments financiers

Il est à rappeler que depuis 2020 la restauration collective a subi de nombreuses hausses de prix des matières premières, des frais de personnel et des frais d'exploitation en raison de différents facteurs (après COVID-19, guerre en Ukraine, aléas climatiques...). La ville de Draguignan a limité les différentes augmentations sollicitées par le prestataire en place ELIOR.

Les propositions de prix pour le nouveau marché supportent et intègrent ces évolutions tarifaires. La mise en concurrence a permis d'équilibrer cette charge entre la ville et le prestataire.

Le contrat à venir apporte des garanties financières :

- sur la redevance pour production aux repas tiers : cette production a été encadrée afin de garantir une utilisation normale de la cuisine centrale mais la redevance a été établie sur une part fixe et garantie de 15 000€ (utilisation du bien et frais de gestion) et 30 000€ pour la fabrication à laquelle s'ajoute la part variable de 0,18€ T.T.C par repas tiers confectionnés,
- la charge entière pour le prestataire de la part des impayés découlant des convives scolaires et seniors, n'empêchant pas la collaboration et l'intervention sociale de la Commune et du CCAS dans l'accompagnement des familles en difficulté,
- la prise en charge par le prestataire du renouvellement des petits et gros matériels de la concession sur la cuisine centrale et les offices.
- la prise en charge des travaux de mise en conformité des quais de livraisons et du parking selon les préconisations de la CARSAT (40 000€).
- la prise en charge d'investissement sur la cuisine centrale (25 885€), de renouvellement de matériels pour la cuisine centrale (196 038€) et le renouvellement de matériels sur les offices (184 504€)
- la prise en charge des produits lessiviels et des produits d'entretien Inox (dans le respect d'une gamme ecolabel) et de la verrerie et vaisselle spécifique au service.

Pour information

Répartition de la fréquentation « Repas principaux » par nature de convives (période du 01/01/2023 au 31/12/2023) :

	Petite enfance	Maternelles (*)	Primaires (*)	Adultes	TOTAL	
Service scolaire		100 710	188 927	942	290 579	76 %
Centres aérés		9 917	12 984	4 232	27 133	7 %
Petite Enfance	25 182				25 182	7 %
C.C.A.S.				40 157 (*)	40 157	10 %
Totaux	25 182	110 627	201 911	45 331	383 051	
	6,6 %	28,9 %	52,7 %	11,8 %		

(*) Y compris Pique-Nique, hors collation soir, goûters.

Accusé de réception en préfecture
083-218300507-20240625-2024-089-DE
Date de télétransmission : 25/06/2024
Date de réception préfecture : 25/06/2024

- Evolution des principaux prix

Par application du contrat et de son avenant pris par délibération municipale n° 2022-109 en date du 21 septembre 2022, le taux de révision global des tarifs appliqués par le prestataire par catégories de convives a été 14,02 % pour la durée totale de l'actuelle délégation :

Prix et révision	Tarif moyen scolaire TTC	Tarif moyen AL TTC	Tarif moyen PE TTC	Tarif moyen couverts CCAS TTC
sept 2019 P0 TTC	6,76 €	5,08 €	4,26 €	6,55 €
sept 2023 P4 TTC	7,71 €	5,79 €	4,86 €	7,47 €

Par application de la délibération municipale n° 2018-020 en date du 08 février 2018, les prestations facturées aux familles sont :

Tranches Quotient familial	De 0 à 400	De 401 à 600	De 601 à 800	De 801 à 1100	De 1101 à 1400	> à 1400
Tarif depuis le 1er/09/2018	2,40 €	2,70 €	3,00 €	3,60 €	4,00 €	4,40 €

Pour rappel seules les prestations scolaires et seniors sont facturées aux familles, les autres prestations restauration étant inclus dans le tarif prestation accueil.

Pour information, tarifs Ville et CCAS applicables au 1^{er} septembre 2024

Prix et révision	Tarif moyen scolaire TTC	Tarif moyen AL TTC	Tarif moyen PE TTC	Tarif moyen couverts CCAS TTC
sept 2023 P4 TTC	7,71 €	5,79 €	4,86 €	7,47 €
sept 2024 P0 TTC	8,66 €	7,06 €	6,42 €	8,59 €

Accusé de réception en préfecture
083-218300507-20240625-2024-089-DE
Date de télétransmission : 25/06/2024
Date de réception préfecture : 25/06/2024