



**RAPPORT EXPOSANT  
LES CARACTERISTIQUES ET MODALITES DES  
PRESTATIONS QUI SERONT DELEGUEES  
DANS LE CADRE D'UN CONTRAT  
DE CONCESION DE SERVICE PUBLIC  
RESTAURATION SCOLAIRE ET MUNICIPALE  
-  
(Art L.1411-4 CGCT)**

Le présent rapport est destiné à permettre au Conseil Municipal de la commune de Mandelieu-La Napoule, de se prononcer sur le principe de la passation d'un contrat de concession de service public de la restauration scolaire et municipale de la Commune de MANDELIEU-LA-NAPOULE, en application de l'article L.1411-4 du Code Général des Collectivités Territoriales.

Conformément à l'article L 1413-1 du Code Général des Collectivités Territoriales, la commission consultative des services publics locaux s'est réunie le 17 Octobre 2022. Elle a émis un avis favorable à l'unanimité sur ce projet.

## **SOMMAIRE**

I – CONTEXTE ET ENJEUX .....	3
1) CONTEXTE ACTUEL .....	3
2) ENJEUX.....	5
II- MODE DE GESTION.....	6
1) LA GESTION DIRECTE DU SERVICE .....	6
2) LA GESTION DELEGUEE (CONCESSION OU MARCHÉ PUBLIC) .....	8
3) CHOIX DES MODALITES DE GESTION DELEGUEE PAR VOIE DE CONCESSION .....	9
CONCESSION DE TRAVAUX .....	9
CONCESSION DE SERVICE AVEC MISE A DISPOSITION DE L'ACTUELLE CUISINE CENTRALE .....	9
CONCESSION DE SERVICE SANS MISE A DISPOSITION DE CUISINE CENTRALE.....	11
III – PERIMETRE DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC ET BIENS MIS A DISPOSITION .....	12
1) PERIMETRE.....	12
2) BIENS MIS A DISPOSITION .....	12
IV – DUREE DE LA DELEGATION .....	12
V – IMPACT SUR LE PERSONNEL .....	12
1) RESTAURATION SCOLAIRE (CUISINE CENTRALE ET OFFICES) ET RESIDENCE AUTONOMIE ARC EN CIEL, EHPAD FLORIBUNDA, PORTAGE A DOMICILE .....	12
2) RESTAURATION PETITE ENFANCE ET EHPAD FLORIBUNDA .....	13
VI– OBLIGATIONS A LA CHARGE DU FUTUR CONCESSIONNAIRE.....	13
VII – QUALITE DE LA PRESTATION.....	14
VIII – DEVELOPPEMENT DURABLE .....	15
IX – DISPOSITIONS FINANCIERES .....	16
X - CONTROLE DE LA COMMUNE SUR LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE PUBLIC .....	19

## I – CONTEXTE ET ENJEUX

### 1) Contexte actuel

Le service de restauration collective de la Commune de MANDELIEU-LA-NAPOULE est géré dans le cadre d'un contrat de Délégation de Service Public. Le contrat a pris effet le 1er septembre 2017 pour prendre fin le 7 Juillet 2023.

La Commune et le CCAS ont décidé de former un groupement d'autorités concédantes. Aux termes de cette convention, qui sera présentée au Conseil Municipal du 29 Juin 2021, le CCAS entend confier à la Commune, la charge de mener la procédure de passation, de signer et de notifier le contrat de concession.

Dans le cadre de ce contrat de DSP, le Délégué (Elior) avait entre autres missions d'assurer :

- l'exploitation de la cuisine centrale
- la mise en œuvre d'actions et d'un plan de progrès relatifs au développement de la structuration des filières agricoles locales
- l'élaboration des menus
- la fabrication des repas sur la cuisine centrale
- la fabrication des repas sur place dans la cuisine de l'Ehpad pour le Restaurant «Arc En Ciel» et l'Ehpad
- la livraison sur les sites de distribution
- la livraison des repas et la veille sociale dans le cadre du portage à domicile
- la distribution des repas sur les sites de restauration (excepté les crèches et l'Ehpad)
- la confection, le transport et le service de repas faisant l'objet de devis spécifiques
- l'entretien courant, nettoyage des offices (excepté les crèches)
- l'entretien courant, nettoyage des salles de « restauration » (sauf la salle de restauration de l'Ehpad et des crèches)
- la maintenance des matériels et équipements de la cuisine centrale et des offices et restaurants (hors crèches)
- le renouvellement des matériels et équipements de la cuisine centrale et des offices et restaurants (hors crèches, hors mobilier des salles de restauration de l'Ehpad et Arc en ciel)
- le contrôle de la sécurité des aliments (vérification de la traçabilité des produits), des repas, des équipements et du personnel
- la mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée
- La mise en place des plans de maîtrise sanitaires sur l'ensemble des sites de restauration
- le contrôle du respect des règles d'hygiène sur la cuisine centrale et l'ensemble des satellites, conformément à la réglementation en vigueur
- l'encadrement du personnel salarié par le Délégué
- la formation de l'ensemble du personnel du Délégué et du Délégué affecté à la restauration collective (notamment formations service en salle et HACCP)
- Les animations et repas à thèmes pour l'ensemble des convives

- Les actions pédagogiques pour les enfants du scolaire et de la petite enfance, après validation par la collectivité
- La participation à l'information en matière nutritionnelle et aux actions de communication en lien avec la restauration, initiées par le Concédant
- La relation avec les usagers :
  - Il assure la gestion administrative des inscriptions et des dossiers pour le scolaire, après validation du Concédant,
  - Il assure la facturation et l'encaissement du prix du repas auprès des usagers de la restauration scolaire et du portage à domicile, en fonction d'une tarification sociale fixée par la collectivité et en assume le risque total sur les impayés,
  - Pour les autres prestations, le Concessionnaire refacture la Commune ou le CCAS.

En contrepartie, Elior reverse à la Commune :

- Une redevance pour la mise à disposition des bien et les frais de gestion et de contrôle à hauteur de 50.000 €
- Une redevance sur les repas extérieurs, décomposée en une partie fixe de 32.000 € HT et une partie variable à hauteur de 13% du chiffre d'affaires HT.

La composition et la répartition du personnel affecté au service de restauration, hors surveillance des enfants, sont les suivantes :

### **Personnel ELIOR dans le cadre de la DSP dans la cuisine centrale et les offices :**

#### **47 personnes**

- ↪ 13 salariés ETP affectés à la cuisine centrale
- ↪ 1 salarié ETP pour l'encaissement
- ↪ 1 salarié ETP diététicienne
- ↪ 5 salariés ETP pour les livraisons (portage à domicile et scolaire)
- ↪ 22 salariés ETP affectés aux écoles et au centre de loisirs CLSH
- ↪ 5 salariés ETP affectés à l'EHPAD (Résidence Autonomie Arc en Ciel)

Aucun salarié de ELIOR n'est toutefois affecté dans les structures petite enfance (crèches)

### **Personnel municipal dans les Accueils de Loisirs :**

- ↪ Aucun agent municipal

### **Personnel municipal dans les structures Petite Enfance :**

4 agents au total sont affectés au service restauration, dont :

- ↪ 3 agents titulaires à temps complet
- ↪ Un agent contractuel

**Personnel municipal dans les structures Ecoles Primaires :**

↳ Aucun agent municipal

**Personnel du CCAS dans les structures d'accueil des séniors :****Résidence Autonomie:**

↳ 1 agent à temps partiel (aide au repas du midi du lundi au vendredi)

**Ehpad :**

↳ 7 agents titulaires à temps complet (plonge, service en salle)

Dans le rapport annuel 2020-2021, Elios déclare les éléments suivants :

- Le nombre de repas de la DSP est de 330.219 repas
- Le chiffre d'affaires de la DSP est de 2.580.221 € HT
- La redevance pour les repas extérieurs s'élève à 115.363 € HT
- Les « impayés » sont de l'ordre de 6.017 € TTC

## 2) Enjeux

L'actuelle cuisine centrale, sise boulevard Jean Saint Martin va atteindre les vingt-cinq années d'exploitation. Cet outil de production est en fin de vie et est situé en pleine zone résidentielle ce qui génère des nuisances notables vis-à-vis des riverains.

Il était initialement envisagé la construction d'une nouvelle unité de production répondant à de hautes exigences environnementales (écoconstruction) et architecturales.

Toutefois, et malgré de maintes recherches, la Commune n'est pas en mesure, à ce jour, de proposer la mise à disposition d'un nouveau terrain de nature à accueillir une nouvelle unité de production.

De ce constat, la Commune et le CCAS sont tenus de poursuivre une gestion du service public de la restauration collective, sans nouvel outil de production.

La Commune est très attachée à ce que le temps du repas, soit un temps convivial et/ou éducatif de qualité. Sa volonté est de promouvoir une « cuisine familiale », et de permettre aux convives de renouer avec le plaisir d'aller manger.

En ce sens, et suite à un succès mitigé du concept « label Cuisine Etoilée », ce dispositif ne sera pas renouvelé dans la mesure où il ne semble pas adapté aux convives des usagers du service de la restauration scolaire et municipale, outre sa contribution au gaspillage alimentaire.

La Commune souhaite également inscrire sa restauration collective dans un cadre respectueux de l'environnement en tendant autant que faire se peut vers le « zéro plastique » en privilégiant notamment les conditionnements réutilisables.

La Commune envisage par ailleurs d'optimiser l'économie générale des différents services de restauration collective tout en améliorant la qualité de service rendue aux différents usagers de la restauration collective ainsi que le contrôle des engagements contractuels.

Pour atteindre l'ensemble de ces objectifs, la Commune s'est orientée vers le maintien d'une gestion externalisée, dans le cadre d'une concession de service public. Ainsi, la Commune et le CCAS souhaitent renouveler leur partenariat et préparer les conditions de passation du nouveau contrat à conclure. C'est pourquoi, un groupement d'autorités concédantes sera à nouveau constitué entre la Commune et le CCAS.

## **II- MODE DE GESTION**

Il existe deux modes de gestion : la gestion directe du service public et la gestion déléguée. La Collectivité peut opter librement pour l'un ou l'autre mode de gestion.

C'est à l'organe délibérant de la collectivité locale de déterminer le mode de gestion du service public. C'est pour cette raison que le Conseil municipal est amené à délibérer ce jour.

### **1) La gestion directe du service**

La gestion directe peut prendre deux formes :

- Soit une régie dotée de la personnalité morale et de l'autonomie financière (établissement public local)
  - Elle est gérée par un conseil d'administration et un directeur qui sont désignés par le conseil municipal.
  - Elle a le caractère d'un établissement public d'un point de vue juridique et fiscal. Le conseil d'administration délibère sur toutes les affaires intéressant le fonctionnement de la régie.
- Soit une régie dotée de la seule autonomie financière
  - Elle ne dispose pas de la personnalité juridique.
  - Les décisions sont prises par le conseil municipal sur proposition du directeur et après avis consultatif du conseil d'exploitation.

Dans le cadre d'une gestion directe, la collectivité exploite elle-même son service avec ses propres moyens. Elle assure le suivi et l'entretien des installations, la facturation et la gestion clientèle. Elle supporte les dépenses d'investissement et de fonctionnement. Elle assume l'ensemble des risques : sanitaires, d'exploitation, financiers, sociaux,...

Quel que soit le type de régie envisagée, la fin de l'externalisation de la gestion du service exposerait la Commune aux risques suivants :

#### **Financement des investissements**

La Commune devra supporter, l'intégralité des coûts d'investissement du nouvel outil de production et ne pourrait partager, si besoin, ces efforts avec des partenaires privés.

### Reprise du personnel et recrutements

Quel que soit le mode de gestion, s'agissant de la reprise des personnels, c'est le Code du Travail (Cf. article L1224-1 et L1224-3) et la convention collective « restauration collective » qui seront appliqués :

- l'ensemble du personnel au statut "Employé" sera repris par le successeur ;
- pour les statuts "Cadre" et "Maîtrise", ils pourront être repris s'ils en expriment le souhait (cf. Avenant n°3 de la convention collective de la restauration collective).

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

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

Contractuellement, dans le cadre de la DSP, la Commune s'est engagée à reprendre ou faire reprendre l'ensemble du personnel de ELIOR affecté à la DSP. En revanche, elle n'est pas impactée par la reprise du personnel affecté à la production des repas extérieurs : toutes conséquences y compris financières liées au sort du personnel affecté aux repas extérieurs restent à la charge du Concessionnaire.

**Dans l'hypothèse d'une reprise en régie, la Commune ne devra reprendre que le personnel affecté à la DSP, ce qui représenterait :**

- 18 personnes affectées à la cuisine centrale ;
- 22 personnes affectées aux offices de restauration ;
- 5 personnes affectées à l'EHPAD et à la résidence autonomie « Arc en Ciel ».

Par ailleurs, pour assurer le bon fonctionnement et le pilotage de la cuisine centrale, la Commune devra prévoir l'embauche de personnels d'encadrement hautement qualifiés (directeur de la cuisine centrale, chef de production, qualité, diététicienne,...). A ce jour, la collectivité ne dispose pas des compétences techniques et humaines nécessaires.

Enfin, il conviendra de reprendre le personnel sur les sites de restauration scolaires et sur l'Ehpad.

Tout cela irait à l'encontre du souhait de la collectivité de maîtriser les coûts de fonctionnement, de rationaliser sa masse salariale et de gérer ces effectifs.

### Planning pour la reprise en régie

La reprise en régie va nécessiter un certain temps pour sa mise en place. Les expériences sur d'autres collectivités qui ont repris en régie leur service de restauration montrent la

nécessité d'une planification sur 24 mois. En effet, tout un travail préparatoire devra être fait :

- Préparer le recrutement d'une équipe « projet » qui pilotera l'ensemble du processus en amont de la reprise et qui deviendra la future équipe d'encadrement de la cuisine centrale (Directeur, Chef de production, qualitiçienne...)
- Faire du sourcing, rédiger et passer l'ensemble des marchés (denrées alimentaires, conditionnements, maintenance, lutte contre les nuisibles, analyses bactériologiques, fluides, télécommunication, enlèvement des déchets...)
- Mettre en place les systèmes d'information
- Préparer et obtenir le dossier d'agrément cuisine centrale
- .../...

### Continuité de service public

En cas de fermeture de la cuisine centrale (incendie par exemple) avec une impossibilité de poursuivre la production des repas, si le service est repris en régie, la Commune devra soit trouver une structure publique (hôpital par exemple), soit passer un marché de repas livrés avec un risque de rupture temporaire dans la continuité du service.

Aussi, le recours à la régie, pour la production des repas apparaît peu opportun :

- du point de vue budgétaire et financier
- du point de vue des risques supportés par la Commune et notamment les risques sanitaires (**la responsabilité pénale du Maire peut être engagée**)
- compte tenu des délais nécessaires pour préparer la reprise.

## **2) La gestion déléguée (Concession ou marché public)**

Dans le secteur de la restauration collective, la gestion déléguée peut prendre deux formes :

- Soit une concession de service public
  - Le Concessionnaire assure l'intégralité des risques d'exploitation et notamment financiers
  - Il a un lien direct avec les usagers
  - Il peut prendre en charge des investissements et en assume les risques
- Soit un marché public
  - Les risques financiers supportés par le titulaire sont limités (facturation sur la base des repas commandés)
  - Il n'a pas de lien avec les usagers (la commande de repas est faite par la collectivité, les factures sont adressées à la collectivité)
  - Généralement, le titulaire ne prend pas en charge les investissements (mais cela reste envisageable mais sans aucune prise de risque)

### Choix entre une concession et un marché public



S'agissant du choix entre la concession et le marché public, l'obligation de l'allotissement dans le cadre des marchés publics risque de minimiser les opportunités de gains attendus grâce à la mutualisation des différents services de restauration.

De même, la gestion des encaissements et du risque sur les impayés par un prestataire privé, soulèvent de nombreuses interrogations dans le cadre d'un marché public.

En effet, parmi les intérêts d'une gestion déléguée, figure le transfert du risque d'exploitation.

Dans le cadre d'un marché public, le titulaire n'a pas à supporter un tel risque. S'il devait en être ainsi, le contrat serait alors requalifié en concession et risquerait l'annulation devant le juge administratif (*Conseil d'Etat, 24 Mai 2018 ; n°416825*).

#### **La Commune serait ainsi tenue, dans le cadre d'un marché public :**

- d'internaliser la facturation aux usagers (reprise du personnel correspondant de l'actuel délégataire),
- de subir elle-même les risques d'impayés, supportés à ce jour par le délégataire,
- de renouvellement les équipements et le second-œuvre, et d'en assurer le risque.

**=> Au regard de ces différents éléments, le choix de la concession de service public semble être le plus pertinent.**

### **3) Choix des modalités de gestion déléguée par voie de concession**

#### **Concession de travaux**

Il est rappelé qu'il était, initialement, prévu la construction d'une nouvelle unité de cuisine centrale, en lieu et place de l'actuelle cuisine sise boulevard Jean Saint Martin, en raison du caractère vieillissant de cet ouvrage (*bien qu'un récent audit technique rendu en Juillet 2022 ait conclu que ce dernier soit au norme*).

Toutefois, à ce jour, la Commune n'est pas en mesure de proposer un terrain de substitution, malgré des recherches approfondies, y compris d'acquisition de fonciers, en raison de nombreuses servitudes d'utilité publique grevant le territoire de Mandelieu-La Napoule.

#### **Concession de service avec mise à disposition de l'actuelle cuisine centrale**

Cette solution permettrait à la Commune :

- de conserver son outil actuel de production,
- de continuer de percevoir une redevance sur les repas extérieurs (*115.363 € en 2021*)
- de contrôler de façon optimale la qualité des prestations.

**Toutefois, cette solution demeure moins économique.**

En effet :

- En Septembre 2022, l'actuelle cuisine centrale nécessite 204.937 € de travaux et de remplacement d'équipements, suivant un rapport d'audit du cabinet INGENICOR, dont 187.547 € à la charge du délégataire

- Il ressort également d'un rapport diligenté auprès du cabinet de conseil CANTINEO, que cette solution emporterait une augmentation du coût du repas, compte tenu notamment du contexte inflationniste actuelle (produits alimentaires, salaires, fluides, etc.), et des pertes engendrées pour le délégataire :

		CRF 2020-2021	Avec la cuisine centrale		Sans la cuisine centrale	
			DSP	MP	DSP	MP
		<b>Nombre de repas</b>	<b>330219</b>	<b>330000</b>	<b>330000</b>	<b>330000</b>
Coûts prestataires TTC	Alimentation	886 723 €	1 055 450 €	1 055 450 €	1 505 405 €	1 414 270 €
	Personnel	1 331 816 €	1 398 407 €	1 363 307 €	880 493 €	880 493 €
	Frais exploitation	714 161 €	679 980 €	647 592 €	138 866 €	138 866 €
	Frais de siège	200 469 €	210 492 €	210 492 €		
	Coût des investissements	- €	92 077 €	92 077 €	55 796 €	55 796 €
	<b>Total</b>	<b>3 133 170 €</b>	<b>3 436 407 €</b>	<b>3 368 919 €</b>	<b>2 580 560 €</b>	<b>2 489 426 €</b>
Coûts en internes	Alimentation					
	Personnel	266 393 €	266 393 €	301 493 €	266 393 €	301 493 €
	Frais exploitation	24 227 €	24 227 €	53 227 €	24 227 €	53 227 €
	Coût des investissements		82 801 €	82 801 €	80 586 €	80 586 €
	<b>Total</b>	<b>290 621 €</b>	<b>373 421 €</b>	<b>437 521 €</b>	<b>371 207 €</b>	<b>435 307 €</b>
Recettes	Recettes usagers	834 422 €	834 422 €	834 422 €	834 422 €	834 422 €
	Redevance contrat	54 104 €	54 104 €	54 104 €	54 104 €	
	Redevances repas extérieurs	104 077 €	158 250 €	158 250 €		
	Cession du terrain CC / 10 ans				176 154 €	176 154 €
	<b>Total</b>	<b>992 602 €</b>	<b>1 046 776 €</b>	<b>1 046 776 €</b>	<b>1 064 679 €</b>	<b>1 010 576 €</b>
Synthèse	Chiffre d'affaires Prestataire	2 722 133 €	3 436 407 €	3 368 919 €	2 580 560 €	2 489 426 €
	Coûts supportés par la ville	290 621 €	373 421 €	437 521 €	371 207 €	435 307 €
	Recettes	992 602 €	1 046 776 €	1 046 776 €	1 064 679 €	1 010 576 €
	<b>Impact Ville</b>	<b>2 020 152 €</b>	<b>2 763 053 €</b>	<b>2 759 665 €</b>	<b>1 887 088 €</b>	<b>1 914 157 €</b>
	Impact au repas	6.12 €	8.37 €	8.36 €	5.72 €	5.80 €
<b>Perte Elior</b>		<b>- 411 036 €</b>	<b>742 901 €</b>	<b>739 513 €</b>	<b>- 133 064 €</b>	<b>- 105 995 €</b>
		<b>- 1.24 €</b>	<b>2.26 €</b>	<b>2.25 €</b>	<b>- 0.40 €</b>	<b>- 0.32 €</b>
				<b>- 3 388 €</b>	<b>- 875 965 €</b>	<b>- 848 896 €</b>
				<b>- 0.01 €</b>	<b>- 2.65 €</b>	<b>- 2.57 €</b>

**Ainsi, le maintien d'une exploitation du service public, en Concession (DSP), avec mise à disposition de la cuisine centrale, entraînerait une augmentation du prix du repas, à la charge de la Commune, de 6,12 € TTC actuel à 8,37 € à l'avenir.**

### Concession de service sans mise à disposition de cuisine centrale

#### Avantages :

Cette solution permettrait à la Commune :

- De bénéficier de prix du repas plus attractifs,

En effet, et au vu du rendu d'étude diligenté par la Commune, il ressort que l'exploitation du service sans la cuisine centrale permettrait au futur délégataire de ne pas faire répercuter sur la concession de nombreux frais de siège et d'exploitation.

**Ceci permettrait ainsi d'obtenir un prix du repas, pris en charge par la Commune, de l'ordre de 5,72 € TTC environ, au lieu de 6,12 € TTC à ce jour.**

- De valoriser le terrain de l'actuel cuisine centrale,
- De faire peser la reprise du personnel « cuisinant » à la charge du délégataire sortant. Le nouveau délégataire, quel qu'il soit, ne serait ainsi tenu que de reprendre le personnel « non cuisinant », s'agissant d'un changement du mode de production des repas.

#### Inconvénients :

- Par cette solution, la Commune et le CCAS deviennent tributaire du marché des repas livrés.

Il ressort notamment d'un sourcing réalisé par la Commune que la quasi-intégralité des candidats potentiels, implantés dans le département des Alpes-Maritimes et départements voisins, ne disposent pas d'une unité de cuisine centrale à proximité de la Commune.

**De ce fait, le lancement d'une procédure de mise en concurrence restreint fortement l'offre de restauration qui pourrait être proposée à la Commune, au risque que la Commune ne se retrouve qu'avec un candidat, voir sans candidat.**

- De plus, la Commune perdrait le produit de la redevance sur les repas extérieurs (115.363 € en 2021)

**=> Au regard de ces différents éléments, le choix de la concession de service AVEC mise à disposition de l'actuelle cuisine centrale semble être le choix le plus pertinent.**

### **III – PERIMETRE DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC ET BIENS MIS A DISPOSITION**

#### **1) Périmètre**

Le Concessionnaire, responsable de la gestion et du fonctionnement du service, l'exploite à ses risques et périls. Le périmètre de la Concession comprend la fourniture des prestations de service public de restauration à destination :

- des usagers du scolaire et des accueils de loisirs
- des usagers de la Petite Enfance (crèches)
- des usagers du Restaurant «Arc En Ciel» et du portage à domicile
- des usagers de l'EHPAD FLORIBUNDA
- de toutes personnes autorisées par la collectivité

Il est précisé que la Commune et le CCAS se réservent la possibilité, chacun en ce qui le concerne, de retirer du périmètre de la Concession, à compter du 1<sup>er</sup> Septembre 2025 :

- la restauration de la Petite Enfance (crèches)
- la restauration des usagers de l'EHPAD FLORIBUNDA

Ce retrait fera, le cas échéant, l'objet d'une motivation notamment eu-égard à l'étude de l'opportunité de changer de mode de gestion.

#### **2) Biens mis à disposition**

Le Concédant met à disposition du Concessionnaire :

- la cuisine centrale
- les sites de restauration scolaire, extrascolaire, et petite enfance
- le restaurant Arc en Ciel
- la cuisine de l'Ehpad Floribunda
- un espace de travail pour l'encaissement auprès des familles. Le Concessionnaire assure une permanence pour l'accueil des usagers dans l'espace mis à disposition. Cette mise à disposition fera l'objet d'une convention établie entre les deux parties.

### **IV – DUREE DE LA DELEGATION**

La durée du contrat sera de 5 ans à compter du 8 Juillet 2023.

### **V – IMPACT SUR LE PERSONNEL**

#### **1) Restauration scolaire (cuisine centrale et offices) et Résidence Autonomie Arc en Ciel, Ehpad Floribunda, portage à domicile**

##### Personnels du Déléataire :

Pour le personnel affecté à l'actuelle DSP, le futur Concessionnaire appliquera le Code du Travail (Cf. article L1224-1) et la convention collective « restauration collective » en vigueur :

- ↳ L'ensemble du personnel au statut "Employé" sera repris par le successeur.
- ↳ Pour les statuts "Cadre" et "Maîtrise", ils pourront être repris s'ils en expriment le souhait (cf. Avenant n°3 de la convention collective).

### Agents titulaires des collectivités :

Il pourrait être proposé à des agents titulaires :

- ↳ soit la mise à disposition : l'agent reste dans les effectifs de la collectivité mais travaille, à temps partiel ou temps complet, pour le compte du Concessionnaire
- ↳ soit le détachement : transfert de l'agent dans les effectifs du Concessionnaire qui s'engage sur la durée du contrat et perçoit en contrepartie les éventuels avantages proposés par le Concessionnaire.

Il est à noter que le détachement et la mise à disposition se font, en principe, sur la base d'un accord préalable de chacun des agents concernés.

Dans le domaine de la restauration collective, le détachement n'est pas particulièrement approprié car les plannings sont souvent fractionnés sur des postes à temps non complet, alors que les possibilités de détachement pour les postes à temps non complet sont moins larges que pour les fonctionnaires à temps complet. La mise à disposition serait une alternative intéressante dans un contexte d'optimisation des ressources humaines de la collectivité.

### **2) Restauration Petite Enfance et Ehpad Floribunda**

Il n'est pas envisagé de modifier, à ce stade, la gestion des services de restauration des structures de la Petite Enfance et de la distribution des repas dans l'Ehpad Floribunda.

## **VI- OBLIGATIONS A LA CHARGE DU FUTUR CONCESSIONNAIRE**

### **1) Le Concessionnaire aura notamment pour mission d'assurer :**

Le Concessionnaire aurait notamment pour mission d'assurer et de prendre en charge :

- La production des repas et la gestion de la cuisine centrale
- La maintenance, la réparation et le renouvellement des locaux (second-œuvre), des matériels et des équipements de la cuisine centrale et des sites de restauration mis à disposition
- La maintenance, la réparation et le renouvellement des matériels et des équipements des sites de restauration de la petite enfance
- La fabrication des repas dans la cuisine centrale et dans la cuisine de l'Ehpad
- La livraison sur les sites de distribution
- La livraison chez les bénéficiaires du portage de repas à domicile
- La formation de l'ensemble des personnels affectés aux services de restauration
- La mise en place des plans de maîtrise sanitaires sur l'ensemble des sites de restauration
- Les animations et repas à thèmes pour l'ensemble des convives
- Les actions pédagogiques pour les enfants du scolaire et de la petite enfance, après validation par la collectivité
- la participation à l'information en matière nutritionnelle et aux actions de communication en lien avec la restauration initiées par le Concédant
- La relation avec les usagers :
  - Il assure la gestion administrative des inscriptions et des dossiers pour le scolaire, après validation du Concédant

- Il assure la facturation et l'encaissement du prix du repas auprès des usagers de la restauration scolaire et du portage à domicile, en fonction d'une tarification sociale fixée par la collectivité et en assume le risque total sur les impayés
- pour les autres prestations, le Concessionnaire refacture la Commune ou le CCAS.

## 2) Il devra réaliser les prestations suivantes :

- Prestations régulières :
  - Repas des usagers du scolaire et des accueils de loisirs
  - Goûters des usagers des accueils de loisirs
  - Repas et goûters des usagers de la Petite Enfance
  - Repas des usagers de la résidence autonomie «Arc En Ciel» et du portage à domicile
  - Petits déjeuners, repas, goûters et collations des usagers de l'Ehpad
  - Repas des personnes autorisées
- Prestations occasionnelles :
  - Repas ou prestations améliorés de type "traiteur"

## VII – QUALITE DE LA PRESTATION

La Commune de MANDELIEU-LA-NAPOULE émet des exigences particulières sur les modes de production qui seront mis en œuvre, tant sur la cuisine centrale que sur la cuisine de l'Ehpad Floribunda et notamment :

- ↪ la production des repas au plus près du jour de consommation
- ↪ les préparations et les cuissons sur place
- ↪ les approvisionnements en denrées alimentaires de qualité (bio, Sigo) et en lien avec les filières agricoles locales
- ↪ la limitation de l'utilisation de produits déjà élaborés au profit des produits frais et de saison
- ↪ la traçabilité des produits
- ↪ le respect du GEMRCN (Groupement Etudes Marchés Restauration Collective et Nutrition) en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire

Il est mis très fortement l'accent sur la qualité et la sécurité des produits utilisés pour la fabrication des repas, ainsi que sur l'utilisation, la plus large possible, de produits de terroir et locaux.

Le Concessionnaire devra utiliser dans l'ordre de priorité :

1. les produits frais de saison (y compris produits épluchés et éboutés)
2. les surgelés
3. la quatrième et cinquième gamme
4. les conserves.

Il poursuivra la confection et la mise en œuvre de repas pour une restauration labellisée « Cuisine Etoilée », sous réserve qu'un chef extérieur au Concessionnaire puisse l'accompagner dans l'élaboration d'un menu.

## VIII – DEVELOPPEMENT DURABLE

Les récentes évolutions législatives tendent à promouvoir le développement durable, et notamment l'amélioration de la qualité de la restauration, la lutte contre le gaspillage alimentaire, et la lutte contre le dérèglement climatique.

La restauration scolaire et municipale a, récemment, été récemment impactée par trois lois sur le sujet :

- Loi n°2018-938 du 30 Octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi « EGALIM ») ;
- Loi n°2020-105 du 10 Février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi « AGECE ») ;
- Loi n°2021-1104 du 22 Août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite loi « climat et résilience ») ;

Consciente des enjeux environnementaux, économiques et sociaux de notre temps, la Commune de MANDELIEU-LA-NAPOULE développe une politique en phase avec les principes du Développement Durable.

Soucieuse de jouer un rôle exemplaire, en tant qu'éco-acteur, elle entend notamment inscrire ses achats dans une consommation responsable.

Le futur contrat de concession de service public doit, sur le long terme, aider à favoriser une offre de produits et de services respectueux de la Nature et d'un développement en phase avec les valeurs humanistes du développement durable et par là même favoriser l'émergence de processus de production plus « propres » et plus « durables ».

Le service de restauration doit s'inscrire dans cette démarche.

Il est exigé notamment des actions sur les points suivants :

### Approvisionnements « durables »

Le Concessionnaire favorise en priorité les approvisionnements « durables » (produits locaux, bio, Sipo), tout en respectant la saisonnalité. Il participe activement à la structuration et au développement des filières agricoles locales.

**Dès la première année, il est exigé un minimum de 50% d'achats durables (en valeur euros) dont 20% d'achats en produits issus de l'agriculture biologique.**

### Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le Concessionnaire favorise la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- ↳ Sur la cuisine centrale et la cuisine de l'Ehpad (denrées non utilisées, surproduction de repas,...)
- ↳ Sur les offices (tri sélectif, lutte contre le gaspillage,...).

**Le Concessionnaire réalisera, dès le démarrage du contrat un diagnostic annuel sur le gaspillage alimentaire pour la restauration scolaire.**

La lutte contre le gaspillage alimentaire, et la constatation du gaspillage réalisé au cours des précédentes années, conduit la Commune à imposer au futur Concessionnaire la production d'un repas unique.

### Nettoyage des locaux

Le Concessionnaire utilisera des produits les plus respectueux de l'environnement et de la santé du personnel à la cuisine centrale, à la cuisine de l'Ehpad et dans les sites de restauration.

**Il est exigé, de la part du Concessionnaire, l'utilisation de produits lessiviels et d'entretien « écolabellisés ».**

### Tri et valorisation des déchets

Le Concessionnaire s'engage à développer le tri et à mener des réflexions sur le recyclage tant sur la cuisine centrale et la cuisine de l'Ehpad que sur les sites de restauration.

**Le Concessionnaire prend en charge le traitement des biodéchets sur les cuisines de production et les sites de restauration.**

### Les déplacements

Le Concessionnaire met en place des véhicules de livraison respectant au mieux l'environnement (GNV, électriques).

### Les consommations énergétiques

Le Concessionnaire met en place des actions qui visent à limiter les consommations énergétiques.

### Insertion des personnes en difficulté (personnes handicapées et/ou éloignées de l'emploi)

Le Concessionnaire met en œuvre les moyens et les actions pour l'insertion des personnes en difficulté. Un atelier protégé doit, notamment, être envisager pour le traitement des fruits et légumes au sein de la légumerie de la future cuisine centrale.

**N.B. La future cuisine centrale devra s'inscrire dans une démarche d'écoconstruction.**

### La réduction des emballages plastiques

Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique, utilisation de contenants réutilisables type bac-gasto. A défaut de contenants bio-sourcés

## **IX – DISPOSITIONS FINANCIERES**

### **1) Répartition des charges entre le Concessionnaire et le Concédant**

Dans l'actuelle délégation de service public, les frais fixes sont imputés sur la DSP, ce qui grève les prix unitaires des repas. Elior peut dès lors pratiquer des prix bas sur les repas extérieurs qui sont traités en coût marginal.

En contrepartie, la Commune perçoit une redevance sur cette activité extérieure.

Il va être mis en place, sur la prochaine concession, un modèle économique novateur qui permet d'une part d'accroître le risque d'exploitation du Concessionnaire et d'autre



part de faire baisser les prix de repas facturés à la collectivité. Ce modèle consiste à définir la capacité de production maximale de la cuisine centrale (existante et future) et de répartir les frais fixes (masse salariale, frais d'exploitation, investissements) sur l'ensemble des repas (concession + extérieurs). Du coup, les prix unitaires des repas de la concession baissent de manière significative. La Commune, par ailleurs, pourra continuer à percevoir une redevance sur l'activité extérieure (même, s'il est vrai que le niveau de redevance pourrait être inférieur).

S'agissant du niveau d'activité extérieure, il doit être sous contrôle, notamment avec une autorisation préalable de la Commune avant toute production et un reporting régulier afin de s'assurer que la qualité des repas de la concession, compte tenu du volume de l'activité extérieure, ne soit pas dégradée.

Ce modèle accroît le risque d'exploitation pour le Concessionnaire et garantit des prix de repas inférieurs pour la collectivité. Les marges dégagées sur les prix des repas, pourraient être, par exemple, utilisées pour l'amélioration de la qualité des repas et la prise en charge, notamment, des surcoûts liés à la Loi Egalim.

## 2) Redevance

Le Concessionnaire devra verser une redevance fixe pour la mise à disposition des biens et l'avantage tiré par le Concessionnaire de cette mise à disposition et pour couvrir une quote-part des frais de gestion et de contrôle supportés par la Commune dans le cadre de l'exécution de la concession.

Cette redevance fixe sera plus importante durant la période initiale du contrat, au cours de laquelle le Concessionnaire assurera l'exploitation de l'actuelle cuisine centrale, le temps de la mise en service de la nouvelle unité.

Le Concessionnaire versera par ailleurs, une redevance en partie fixe et en partie variable (% du chiffre d'affaires réalisé) en contrepartie de l'autorisation donnée pour la réalisation de repas extérieurs. Cette activité extérieure restera accessoire et fera l'objet d'un contrôle strict par la Collectivité.

## 3) Facturation

### Repas scolaire et portage à domicile

Le Concessionnaire encaisse directement les prix de repas auprès des familles/usagers sur la base de la tarification sociale décidée par la Commune ou le CCAS.

Au titre de la compensation des tarifs sociaux, la Commune ou le CCAS règle au Concessionnaire le différentiel entre les prix prévus au contrat et les tarifs sociaux.

### Autres prestations

Pour toutes les autres prestations prévues au contrat, la facturation directe est faite à la Commune ou au CCAS en fonction des quantités commandées.

## 4) Restitution des sommes non dépensées

### Provision pour maintenance, travaux, réparation, renouvellement

Le Concessionnaire devra rendre compte annuellement de l'utilisation de la provision qu'il constitue pour la maintenance, les réparations, les travaux de second-œuvre et le renouvellement des équipements et matériels nécessaires à l'exécution de sa mission de service public.

A l'échéance du contrat, la part des provisions constituées par le Concessionnaire, qui n'est pas utilisée sera restituée à la Commune.

Ce versement interviendra dans le délai de 3 mois à compter de la fin du contrat.

En cas d'insuffisance de cette provision au regard des dépenses supportées par le Concessionnaire au titre de ses obligations, l'écart restera à la charge du Concessionnaire.

### Provision pour impayés

Le Concessionnaire constitue, une provision annuelle pour le risque sur les impayés.

Si le montant des impayés enregistré sur l'exercice, sur la base de certificats d'irrecouvrabilité et/ou de déclarations de pertes sur créances irrecouvrables, est inférieur au montant annuel de la provision constituée par le Concessionnaire, le boni est reversé à la Commune.

## 5) Formule de révision des prix

Chaque année, et pour la première fois au début de la deuxième année d'exploitation, les prix de repas définis dans les bordereaux des prix et les différentes redevances seront révisés par application de la formule de révision définie ci-après :

$$P = P_0 \times (0,20 + 0,80 \times A/A_0) \text{ où :}$$

- P = nouveau prix
- P<sub>0</sub> = prix lors de la dernière révision.
- A = Indice INSEE - Indice des prix à la consommation harmonisé - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0 – Cantines - Identifiant **001762317** (A = dernière valeur connue à la date de révision ;
- A<sub>0</sub> = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix.
  - o Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la valeur de l'indice antérieur de 12 mois de A.

En cas de disparition d'un des indices utilisés dans la formule, les parties se rapprochent pour définir le choix d'un nouvel identifiant Insee.

## 6) Plans de progrès

Il pourra être envisagé la mise en place de plans de progrès avec un partage des gains financiers entre le concessionnaire et le concédant notamment sur les thématiques de lutte contre le gaspillage alimentaire, le traitement des impayés, la réduction des autres coûts d'exploitation,...

Les plans de progrès, validés par les parties, seront contractualisés dans le cadre d'avenants.

## **X - CONTROLE DE LA COMMUNE SUR LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE PUBLIC**

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

### **1) Le suivi d'activité mensuel**

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

### **2) Les projets de menus**

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

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

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

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

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

Telles sont les caractéristiques du futur contrat de concession de service public dont le projet est porté à votre avis.

\*\*\*\*\*

Fait à MANDELIEU-LA-NAPOULE, le 24 Octobre 2022