

L'an deux mille vingt-deux et le lundi dix-sept octobre à 11 heures, le conseil d'administration du CCAS de Chambéry, convoqué légalement par lettre adressée à chacun de ses membres, s'est réuni à l'Hôtel de Ville, sous la présidence de Mme Christelle FAVETTA SIEYES, Vice-Présidente du CCAS.

Etaient présent(e)s :

Mme FAVETTA SIEYES, Vice-Présidente du C.C.A.S.,
Mmes BONILLA, BOUROU, COLIN-COCCHI, COLIN-JORE, GARCIN, KREUTER, MYARD-DALMAIS, PERRENES, RAMBAUD (jusqu'à la délibération 1.10), VERDU
MM. BERENDSEN, NOBLECOURT

Etaient excusé(e)s :

M. REPENTIN, Président du C.C.A.S. (donne pouvoir à Mme FAVETTA SIEYES)
Mmes LEVROT-VIROT, MARCHAND, RAMBAUD (à compter de la délibération 2.1)
M. DE BOISRIOU (donne pouvoir à Mme BOUROU)

1. FINANCES - COMMANDE PUBLIQUE

1.1 ADOPTION DU PRINCIPE DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC PORTANT SUR LE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE DE LA VILLE ET DU CCAS DE CHAMBERY

La Ville et le CCAS de Chambéry ont conclu, par des délibérations du conseil municipal et du conseil d'administration respectivement le 15 juin 2016 et le 16 juin 2016, un contrat de délégation de service public (DSP), pour le service de restauration collective avec la société SODEXO pour une durée de 7 ans à compter du 1er septembre 2016. Ce contrat prend fin le 25 aout 2023.

Au total, environ 416 0000 repas annuels sont produits par le prestataire pour la Ville de Chambéry et le CCAS:

- 285 000 repas pour les scolaires
- 57 000 repas pour les crèches
- 75 000 repas pour le CCAS (résidences autonomie et portage à domicile)

Ces repas sont produits dans une cuisine centrale appartenant à la Ville située à Chambéry-le-Haut.

La Ville a étudié avant de lancer la procédure les possibilités de mutualisation avec d'autres collectivités (département, autres communes...) du territoire mais qu'aucune ne s'est révélée faisable dans le calendrier donné (même si des possibles synergies ultérieures pourront être explorées). Par ailleurs, la réflexion sur les modes de gestion s'est aussi appuyée sur un sourcing conduit pendant l'été 2022 auprès de prestataires potentiels. De nombreux échanges ont également eu lieu avec différents acteurs des filières alimentaires du territoire, avec des réseaux dont la Ville est membre (dont Un+Bio), et avec différentes collectivités ayant des modes de gestion divers à des fins de comparaison. Enfin, la Ville et le CCAS sont assistés dans cette procédure par un assistant à maîtrise d'ouvrage spécialisé.

Trois solutions sont possibles concernant le mode de gestion : la régie, le marché public et la Délégation de Service Public. Un travail a été mené pour choisir le mode de gestion le plus adapté à la Ville et au CCAS.

- **Régie** : A ce jour, la Ville ne possède pas de compétences en matière de restauration collective. Ce mode de gestion impliquerait la passation de nombreux marchés (50 à minima, le benchmark réalisé sur de grandes collectivités en régie a montré que celles-ci maintenaient un grand nombre de marché de sous-traitance y compris en régie directe). La reprise en régie impliquerait également le transfert du personnel (16 agents) au sein des effectifs de la Ville mais également l'internalisation de nombreuses missions jusqu'ici assurées par le prestataire (facturation, recouvrement, gestion des fournisseurs et approvisionnement, maintenance et entretien de la cuisine

centrale, passation des marchés publics, formation des personnels, animation à l'éducation alimentaire, etc.) qui nécessiteraient également un nombre conséquent de recrutements dans les services supports. Cette solution nécessiterait la mise en œuvre de moyens humains et techniques non disponibles à ce jour. Par ailleurs l'ensemble des risques techniques et financiers pèseraient sur la Ville. La solution régie directe n'est donc pas une solution viable techniquement et surtout financièrement dans les circonstances actuelles.

Une régie avec sous-traitance de certaines prestations a également été étudiée mais n'a pas été retenue. Cette solution n'apporte pas de plus-value vis-à-vis d'un marché étant donné que les prestations « stratégiques » (achat des denrées alimentaires notamment) seraient sous traitées (pas de possibilité techniques et humaines pour la Ville de passer autant de marchés, rigidité de la procédure notamment au regard de l'approvisionnement local).

- **Marchés publics** : Cette solution fait peser les risques d'exploitation et financiers (par exemple en cas de grosses pannes de matériel ou comme pendant la crise sanitaire) sur la Ville. De plus, le service de facturation aux familles et de risque d'impayés doit être repris par la Ville. Le marché public ne semble ainsi pas présenter d'avantages pour la Ville et le CCAS, la prestation des repas restant sous-traitée.

- **Délégation de Service Public** : Cette solution fait porter une partie des risques d'exploitation sur le Délégataire, avec néanmoins un contrôle moins direct sur la prestation. Toutefois, le cabinet conseil accompagnant la Ville et le CCAS sur ce sujet a présenté des solutions de contrôle du Délégataire qui semblent satisfaisantes.

Les solutions avec constitution d'une SEMOP ou d'une SEM permettant un contrôle renforcé du Délégataire (la Ville devenant actionnaire de la société de restauration) n'ont pas été retenues. La constitution d'une SEM n'était pas compatible avec le calendrier de renouvellement et la solution SEMOP ne permettait pas d'inclure le CCAS dans la prestation. L'option SEM pourra néanmoins être reconsidérée avec davantage de temps de préparation pour le prochain renouvellement, notamment en cas de partenariat réussi avec le futur prestataire.

Sur la base de l'analyse des différents modes de gestion envisageables, la Ville et le CCAS vont donc lancer une procédure de délégation du service de restauration collective scolaire et municipale, de type affermage (les biens existants étant mis à disposition par la Ville et le CCAS).

Les objectifs poursuivis dans la future Délégation de Service public seront les suivants :

- Assurer un service de restauration fiable, convivial, de qualité et accessible à tous les convives quel que soient leurs moyens
- Privilégier et développer les circuits courts et de proximité, favoriser le développement de filières alimentaires locales et l'insertion professionnelle
- Proposer un service de restauration écologiquement vertueux : favoriser la part du bio, réduire la proportion d'alimentation carnée, mettre fin à l'utilisation de contenants jetables, diminuer le gaspillage alimentaire, prohiber les approvisionnements non respectueux de la condition animale
- Mieux associer les usagers à la gestion du service (en particulier les enfants)
- Sensibiliser les convives à la pratique d'une alimentation quotidienne saine et durable

Le contrat sera conclu à compter du 25 août 2023 pour une durée envisagée de 5 ans, en fonction du niveau d'investissement qui sera demandé au cahier des charges.

Le prestataire aura notamment à charge :

- l'exploitation de la cuisine centrale sise 265 Route de Saint-Saturnin à CHAMBERY,
- le gros entretien, l'entretien courant et le nettoyage des locaux et des matériels en cuisine centrale
- la maintenance et le renouvellement des équipements et matériels (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie),
- l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées, la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles, et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur,
- le contrôle de la sécurité des aliments et du respect des règles d'hygiène,
- la livraison des repas aux offices (hors portage à domicile),
- la perception du prix des repas scolaires servis auprès des familles et la gestion des impayés.

La Ville et le CCAS conservent la compétence de la fixation des tarifs applicables aux convives (vote en conseil municipal et en Conseil d'administration).

En parallèle, il est demandé au Conseil d'administration de se prononcer sur la constitution d'un groupement d'autorités concédantes avec le CCAS de la Ville de Chambéry, en application de l'article L. 3112-1 et suivants du Code de la commande publique.

Le rapport de présentation complet est annexé au présent rapport.

◆ Résolution

Vu le rapport de présentation ci-annexé et notamment les caractéristiques essentielles des modalités d'organisation actuelles et à venir,

Vu l'avis favorable de la commission consultative des services publics locaux réunie le 22 septembre 2022,

Le conseil d'administration à l'unanimité des membres présents et représentés :

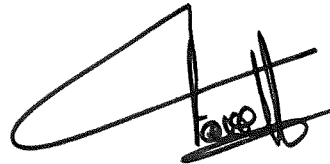
- Approuve les principales caractéristiques de la délégation telles qu'elles figurent dans le rapport établi en application de l'article L. 1411-4 du Code général des collectivités territoriales (CGCT) ci-joint.
- Autorise Monsieur le Président ou toute personne dûment habilitée à engager et signer tous les actes nécessaires pour le lancement de la procédure de délégation de service public, sous la forme d'un affermage, du service de restauration collective municipale de la Ville et du CCAS de Chambéry.
- Monsieur le Président ou son représentant, le directeur du CCAS sont autorisés, chacun en ce qui les concerne, à effectuer toutes les formalités administratives et techniques nécessaires à l'exécution de la présente délibération.
- La présente délibération peut faire l'objet d'un recours contentieux, devant le tribunal administratif de Grenoble, dans les deux mois qui suivent son entrée en vigueur. Le tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique "Télérecours Citoyens" accessible par le site internet www.telerecours.fr

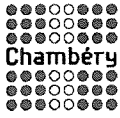
- Dans ce même délai, un recours gracieux peut être déposé devant l'autorité territoriale. Cette démarche suspend le délai de recours contentieux qui recommencera à courir soit :
 - o à compter de la notification de la réponse de l'autorité territoriale ;
 - o deux mois après l'introduction du recours gracieux en l'absence de réponse de l'autorité territoriale pendant ce délai.

Nombre d'administrateurs
en exercice : 17
Vote : Pour : 15
 Contre :
 Abstention :

Pour extrait, certifié conforme au
Registre des délibérations,
Pour le Maire, Président du C.C.A.S.
La Vice-Présidente

Christelle FAVETTA SIEYES





RAPPORT DE PRESENTATION

CONSEIL ADMINISTRATION DU 17 OCTOBRE 2022

OBJET : RAPPORT DE PRESENTATION SUR LE PROJET DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE ET PERISCOLAIRE DE LA VILLE ET DU CCAS DE CHAMBERY

Conformément aux dispositions des articles L.1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT), le conseil municipal et le conseil d'administration du CCAS doivent se prononcer sur tout projet de délégation de service public.

Ce rapport a pour objet de demander aux administrateurs de se prononcer sur le mode de gestion envisagé pour l'exploitation du service de restauration collective scolaire et municipale à l'issue du contrat actuel de délégation de service public qui arrive à échéance le 25 août 2023.

1) Présentation du contexte et du périmètre du contrat en cours

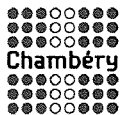
La Ville de Chambéry et le CCAS de Chambéry ont conclu, par des délibérations du conseil municipal et du conseil d'administration respectivement le 15 juin 2016 et le 16 juin 2016, un contrat de délégation de service public, de type affermage, pour le service de restauration collective scolaire et périscolaire avec la société SODEXO pour une durée de 7 ans à compter du 1^{er} septembre 2016. Ce contrat prend fin le 25 août 2023.

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

- L'exploitation de la cuisine centrale sise, 265 Route de Saint-Saturnin à CHAMBERY,
- L'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrée, la fabrication des repas pour tous les convives
- la livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire, la petite enfance et le CCAS (hors livraison pour le portage à domicile),
- La maintenance et le renouvellement des équipements et matériels (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) nécessaires à l'accomplissement du service
- L'entretien courant et le nettoyage des locaux et des matériels en cuisine centrale,
- Certains travaux de mise en conformité sur les offices,
- Le contrôle du respect des règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire en cuisine centrale et dans les offices,
- La formation de l'ensemble du personnel affecté à la restauration collective (cuisine centrale et office),
- La facturation et la perception du prix de repas scolaires.

Le nombre de repas servis au titre de la restauration scolaire et municipale sur la Ville et le CCAS de Chambéry, dans le cadre du contrat de DSP en cours, est de 651 183 repas annuels répartis comme suit (les chiffres concernent l'année scolaire 2020/2021) :

- 416 625 repas dont 341 449 repas pour la Ville (82%) et 75 176 pour le CCAS (18%)
- 234 558 repas tiers soit 36,02 % des repas totaux.



Les repas pour la Ville sont les suivants pour l'année scolaire 2020/2021 :

- Scolaire : 284 232
- Petite enfance : 57 217

Les repas pour le CCAS sont les suivants pour l'année scolaire 2020/2021 :

- Résidences autonomie : 32 239
- Repas portage : 41 663

Les repas tiers sont les suivants pour l'année scolaire 2020/2021 :

- Maisons de l'enfance (centres de loisirs de Chambéry) : 24 136 repas par an
- Bourgoin Jallieu : 1400 repas par jour
- Vivier du Lac : 150 repas par jour
- Mille Services (repas à domicile) : 20 repas par jour

La pertinence de conserver la préparation des repas de la Ville et du CCAS au sein du même mode de gestion a été étudiée. En effet, les repas préparés ne sont pas les mêmes selon les convives et cette organisation nécessite une bonne organisation de la production (qui peut parfois se faire au détriment de la qualité). Des solutions pour différencier la préparation des repas ont été étudiées mais aucune solution pertinente n'a été identifiée.

Une étude sur la possibilité de mutualisation avec d'autres collectivités (département, communes limitrophes notamment Cognin et Barberaz, ...) a été également réalisée. A ce jour, les besoins de ces établissements sont pourvus (soit via une cuisine centrale dédiée ne disposant pas de capacité supplémentaire soit via des marchés publics). Aucune piste de mutualisation avec d'autres collectivités n'a donc été retenue.

2) Principes généraux applicables à l'exécution du service public local

2.1 Principe de continuité du service public

Seule l'autorité organisatrice (la collectivité publique délégante) peut mettre fin au service public. En cas de gestion déléguée, le cocontractant ne peut en aucun cas interrompre l'exécution du service public, sauf en cas de force majeure avérée ou fait de l'administration mettant celui-ci dans l'impossibilité d'assurer l'exécution du service. L'interruption du service peut justifier la déchéance du cocontractant.

2.2 Principe d'égalité des usagers et de neutralité du service public

Ce principe de valeur constitutionnelle impose que le service public - qu'il soit géré directement ou par voie déléguée - traite l'ensemble des usagers sur un pied d'égalité, sans aucune discrimination. Il interdit donc que le service public soit assuré de façon différenciée, en fonction des considérations philosophiques, politiques, religieuses, etc... du personnel ou des usagers.

3) Présentation des différents modes de gestion envisageables

3.1 Les différents modes opératoires :

L'exploitation des services publics peut être assurée selon différents modes de gestion, publics ou privés. Plusieurs options sont ainsi possibles pour l'exploitation de la cuisine centrale de la ville de Chambéry :

- la reprise en régie : complète ou avec intervention d'un prestataire
- le marché public,
- la délégation de service public,

La régie complète implique la mise en œuvre du service de restauration dans son intégralité par les services de la Ville et le CCAS avec leurs propres moyens et notamment :

- le lancement par la Ville et le CCAS de tous les marchés d'approvisionnement et de fournitures et services nécessaires à l'exécution du service
- la reprise par la Ville et le CCAS du personnel du délégataire en place pour la production des repas
- le recrutement du personnel ou l'affectation de ressources supplémentaires pour les fonctions supports (marchés publics, comptabilité, facturation, recouvrement, entretien du patrimoine)
- la facturation, l'encaissement et le recouvrement auprès des usagers directement par la Ville pour les scolaires

La régie avec l'intervention d'un prestataire pour une mission d'assistance technique implique :

- la passation d'un marché d'assistance technique au périmètre à définir (élaboration des menus, fournitures des denrées, mise à disposition du personnel d'encadrement, entretien et maintenance du matériel, conseils et alertes)
- la reprise par la Ville et le CCAS du personnel du délégataire en place pour la production des repas
- le recrutement du personnel ou l'affectation de ressources supplémentaires pour les fonctions supports (marchés publics, comptabilité, facturation, recouvrement, entretien du patrimoine)
- la facturation, l'encaissement et le recouvrement auprès des usagers directement par la Ville pour les scolaires

Le marché public de fourniture et de livraison de repas confie à un opérateur économique la réalisation de prestations définies 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).

Le risque d'exploitation est supporté par la Ville et le CCAS, incluant la responsabilité financière du service. Dans le cadre d'un marché public, le paiement au prestataire est intégral et immédiat et effectué par l'acheteur public. Ce mode de gestion permet de s'appuyer sur la technicité et les compétences spécifiques d'un opérateur du secteur de la restauration collective.

La difficulté majeure avec ce type de contrat est notamment le contrôle du prestataire. Cela nécessite une implication pratique et matérielle dans le suivi du mode de gestion du service public ; les risques d'exploitation étant supportés par la Commune.

Ce mode de gestion peut se concrétiser par un mandat d'encaissement donné par la Ville et le CCAS au prestataire ou impliquer la création d'une régie pour l'encaissement par la collectivité des tarifs des prestations rendues auprès des usagers.

La délégation de service public consiste pour la collectivité à confier à un tiers l'exécution du service public. Plusieurs formes de délégation de service public sont possibles :

- **la régie intéressée** : la collectivité et le CCAS financent eux-mêmes l'établissement du service dont ils confient ensuite l'exploitation et l'entretien à une personne physique ou morale de droit privé qui assume la gestion pour le compte de la collectivité et du CCAS, moyennant une rémunération qui n'est pas assurée par les usagers mais au moyen d'une prime fixée en pourcentage du chiffre d'affaires.

- **la gérance** : fondée sur les mêmes bases que la régie intéressée, la gérance s'en distingue dans la mesure où la collectivité décide seule de la détermination des tarifs. Elle conserve les bénéfices générés, ou, en cas de déficit, rembourse celui-ci au gérant qui perçoit une rémunération forfaitaire évitant ainsi toute prise de risque sur la gestion par le gérant. Néanmoins, le juge qualifie souvent ce montage en marché public de service.

- **la concession** : la concession a pour objet la réalisation d'ouvrages et de leur exploitation moyennant rémunération par les usagers du service. Les investissements immobiliers et mobiliers se trouvent donc, selon ce montage, à la charge du concessionnaire, qui a la qualité de maître d'ouvrage.

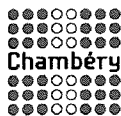
- **l'affermage** : le délégataire n'est pas chargé de mettre en place les installations préalablement à leur exploitation. La collectivité délégante met à disposition du délégataire ses outils de production et offices de restauration déjà en place et ce dernier se rémunère directement sur les résultats de l'exploitation du service. Le délégataire assure le seul entretien des installations mis à disposition par la collectivité et l'exploitation du service. Sa rémunération est substantiellement assurée par les résultats d'exploitation du service. Les tarifs restent fixés par la collectivité.

3.2 Critères décisionnels de choix :

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

Les critères techniques et organisationnels

En matière de restauration collective, les critères prépondérants sont les critères techniques et organisationnels. En effet, la technicité croissante des métiers demande des agents qualifiés et une organisation très spécifique (en particulier s'agissant de la production des repas).



Au vu de ce qui précède, la reprise en régie directe du service de restauration exigerait la mise en place d'une nouvelle organisation au sein des services de la Ville et le CCAS, ce qui engendrerait des changements de grandes ampleurs :

- reprise voire recrutement de personnels (16 agents) et prise en charge de leur rémunération : agents de direction et d'encadrement, agents techniques de production, agents de gestion administrative, ...
- Recrutements pour renforcer les services supports (RH, marchés, finances, ...)
- Passation de très nombreux marchés publics (approvisionnements, marchés de maintenance, marchés de sécurité alimentaire, ...) : 50 à minima, le benchmark réalisé sur de grandes collectivités en régie a montré que celles-ci maintenaient un grand nombre de marché de sous-traitance y compris en régie directe)

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 et la sécurité alimentaire de populations sensibles.

La Ville et le CCAS seront également directement exposés vis-à-vis de la continuité du service par exemple en cas de panne d'un équipement ou de crise sanitaire.

Par exemple, lors de la période COVID, le Délégué actuel a pris à sa charge un certain nombre de surcoût lié à l'effondrement de l'activité. Dans le cadre de la négociation d'un avenant, la Ville a indemnisé le Délégué d'un montant de 92 000 €, montant largement inférieur aux surcoûts supportés par le Délégué.

La mise en place de cette nouvelle organisation (en cas de reprise en régie) nécessiterait des moyens non disponibles à ce jour au sein de la Ville de Chambéry. La prestation devant être opérationnelle en septembre 2023 et la continuité de service devant être impérativement assurée, une reprise en régie direct ne semble pas pertinente.

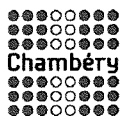
Une régie avec sous-traitance de certaines prestations ne semble pas non plus pertinente. Cette solution n'apporte pas de plus-value vis-à-vis d'un marché étant donné que les prestations « stratégiques » (achat des denrées alimentaires notamment) seront sous traitées (pas de possibilité techniques et humaines pour la Ville de passer autant de marchés, rigidité de la procédure notamment au regard de l'approvisionnement local).

La principale justification de la gestion déléguée tient donc 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.

Les critères financiers

La DSP permet de confier au délégué une exploitation dans le cadre de laquelle celui-ci est dans l'obligation d'assumer le risque d'exploitation (maîtrise budgétaire et continuité du service), que ce soit un risque technique (pannes), un risque portant sur l'évolution du contexte (normatifs notamment), ou un risque financier (impayés, hausse des matières premières, ...)

Le marché public ne semble ainsi pas présenter d'avantages pour la Ville : celle-ci prendra un certain nombre de risques (notamment techniques et financiers) sans avoir plus de contrôle sur la qualité de la prestation (la production de repas étant sous-traitée).



Les solutions avec constitution d'une SEMOP ou d'une SEM permettant un contrôle renforcé du Délégué (la Ville devenant actionnaire de la société de restauration) n'ont également pas été retenues. La constitution d'une SEM n'était pas compatible avec le calendrier et la solution SEMOP ne permettait pas d'inclure le CCAS dans la prestation. L'option SEM pourra néanmoins être reconsidérée avec davantage de temps de préparation pour le prochain renouvellement, notamment si en cas de partenariat réussi avec le futur prestataire.

Par ailleurs, pour les scolaires, le prix facturé aux familles est fonction du quotient familial et voté chaque année par la Ville. Le montant facturé aux familles est, chaque année scolaire, comparé aux prix qu'auraient dû facturer le Délégué dans le cadre du marché (indépendant du QF). Un système de compensation est alors mis en place. Pour l'année 2021/2022, ce montant est d'environ 190 000€. Ce montant est pris en charge par le budget de la Ville. Une partie des risques financiers pèsent donc déjà sur la Ville.

Concernant les modalités de contrôle d'un Délégué, le cabinet conseil accompagnant la Ville sur ce sujet a présenté des solutions de contrôle du Délégué qui semblent satisfaisantes.

C'est dans ce contexte et sur la base de l'analyse des différents modes de gestion envisageables, que la Ville et le CCAS envisagent de lancer une procédure de délégation du service de restauration collective scolaire et municipale, de type affermage (les biens existants étant mis à disposition par la Ville et le CCAS).

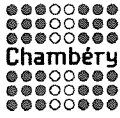
4) Présentation de la délégation envisagée et de son périmètre

La délégation de service public est un type de concession de services. « *Un contrat de concession est un contrat 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.* » (Article L1121-1 du Code de la commande publique).

La délégation de service public est également mentionnée à l'article L. 1411-1 du code général des collectivités territoriales où il est indiqué que « *Les collectivités territoriales, leurs groupements ou leurs établissements publics peuvent confier la gestion d'un service public dont elles ont la responsabilité à un ou plusieurs opérateurs économiques par une convention de délégation de service public* ».

Etant rémunéré en partie grâce aux résultats de l'exploitation du service, le délégué assume un risque financier, et gère l'activité à ses risques et périls. Dans le cadre d'une délégation de la gestion du service de restauration, le délégué est chargé de facturer les prix des repas aux convives et de les encaisser auprès d'eux, selon les tarifs fixés par délibération du Conseil municipal et du Conseil d'administration.

4.1 Présentation de la procédure à suivre :



La procédure de passation des contrats de concession est prévue par les articles L.3120-1 à L.3126-3 et R.3121-1 à R.3126-14 du Code de la commande publique. La passation d'une délégation de service public est soumise au respect d'une procédure, dont le régime est fixé par le Code de la commande publique. Le calcul de la valeur prévisionnelle du contrat de délégation de service public est une formalité imposée par les dernières dispositions applicables à ce type de contrats spéciaux de la commande publique.

La restauration collective étant listée au titre des services sociaux une procédure simplifiée pourra être retenue pour la passation conformément aux dispositions des articles L3121-1 et R3121-5 du Code de la commande publique.

Il est constitué entre la Ville et le CCAS de Chambéry, un groupement d'autorités concédantes régi par les dispositions des articles L3112-1 à L3112-4 du Code de la Commande Publique. Ainsi, les services municipaux et les services du CCAS ont des besoins en matière de restauration collective indispensables au bon fonctionnement du service public. La formule du groupement d'autorités concédantes permet une simplification des démarches, tout en permettant la réalisation d'économies d'échelles. Il permettra aux deux entités de choisir le prestataire.

La procédure prévoit notamment les étapes suivantes :

- Consultation de la CCSPL pour avis (Septembre 22)
- Délibération du Conseil municipal et du Conseil d'administration du CCAS sur le principe de délégation de service public (17 octobre 22)
- Délibération du Conseil municipal et du Conseil d'administration du CCAS sur le principe de convention d'autorités concédantes (17 octobre 22)
- Avis de concession (octobre 22)
- Analyse des dossiers de candidature et élaboration de la liste des candidats admis aux négociations par la commission de Délégation de Service Public (janvier 23)
- Phase de dialogue/négociation avec les soumissionnaires et de mise au point avec le candidat retenu avant approbation du choix du délégataire (Février – Mai 2023)
- Délibération du Conseil municipal sur le choix du délégataire (Mai - Juin 2023)
- Démarrage de la DSP : 26 août 2023

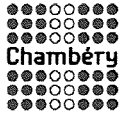
Le planning présenté est prévisionnel.

Les modalités de concertations avec les convives sont encore en cours de définition.

4.2 Présentation des objectifs de la Ville et du CCAS :

Les objectifs poursuivis sont les suivants :

- **Assurer un service de restauration fiable, convivial, de qualité et accessible à tous les convives**
- **Privilégier et développer les circuits courts et de proximité, favoriser le développement de filières alimentaires locales et l'insertion professionnelle**
- **Proposer un service de restauration écologiquement vertueux : favoriser la part du bio, réduire la proportion d'alimentation carnée, mettre fin à l'utilisation de contenants jetables, diminuer le gaspillage alimentaire, prohiber les approvisionnements non respectueux de la condition animale**



- **Mieux associer les usagers à la gestion du service (en particulier les enfants)**
- **Sensibiliser les convives à la pratique d'une alimentation quotidienne saine et durable**

Le contrat sera conclu à compter du 26 août 2023 pour une durée envisagée de 5 ans.

Le périmètre envisagé est le suivant :

- l'exploitation de la cuisine centrale sise, 265 Route de Saint-Saturnin à CHAMBERY,
- le gros entretien de la cuisine centrale,
- certains travaux de mise en conformité sur les offices (à confirmer),
- la maintenance et le renouvellement des équipements et matériels (cuisine centrale et offices hors établissements autonomie) nécessaires à l'accomplissement du service
- l'entretien courant et le nettoyage des locaux et des matériels en cuisine centrale,
- l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées, la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles, et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur,
- la mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée,
- la livraison des repas dans les offices (hors portage à domicile),
- 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,
- la perception du prix des repas scolaires servis auprès des familles et la gestion des impayés ,
- la participation à l'information en matière nutritionnelle et aux actions de communication sur une alimentation quotidienne saine et écologique en lien avec le Délégué

Une réflexion a été menée concernant l'intégration de repas pour les agents de la Ville et du CCAS. Toutefois, étant donné que les besoins ne sont pas identifiés à ce jour, il ne semble pas opportun de les inclure dans le périmètre de la DSP.

4.3 Conséquences du recours à un contrat de délégation de service public : degré de maîtrise du service par la Ville et le CCAS

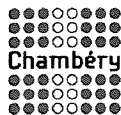
La Ville et le CCAS conservent la compétence :

- de la fixation des tarifs applicables aux convives (vote en conseil municipal)
- de la définition de ses exigences dans un contrat précis,
- pour le contrôle du délégué via le Compte Rendu Annuel d'Activité,
- des contrôles réguliers autant qu'elle le juge nécessaire,
- de l'application des pénalités en cas de non-respect du contrat.

4.4 Choix du délégué

Le choix du futur délégué sera effectué après une procédure de mise en concurrence conforme à la réglementation applicable à la commande publique et sur la base d'un projet de contrat établi

préalablement par la Ville et le CCAS, après définition des besoins et de la prestation, qui comportera les différentes spécifications quantitatives et qualitatives en terme d'offre alimentaire, de gestion du service, de missions techniques etc.



La commission de délégation de service public - article L1411-5 du CGCT - sera en charge de l'analyse des candidatures et des offres reçues.

A la suite des négociations, il appartiendra à Monsieur le Maire de choisir librement le délégataire en application de l'article L. 1411-1 du CGCT, puis de saisir le conseil municipal 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 de la candidate et l'économie générale du contrat sera à ce moment-là transmis au conseil. Les conseillers municipaux se prononceront alors sur le choix du délégataire et le contrat de délégation.

4.5 Décision préalable du Conseil d'Administration

Au vu de ce rapport et après avis favorable de la Commission consultative des services publics locaux (CCSPL) réunis le 22 septembre 2022, le Conseil d'Administration est donc appelé à se prononcer sur le choix de la gestion du service de restauration collective scolaire et municipale.

Si le principe de la délégation de service public est retenu par le Conseil d'Administration, il convient d'approuver les caractéristiques du contrat du service concerné selon les modalités susmentionnées et d'autoriser Le Président du CCAS à prendre toutes les mesures nécessaires à la mise en œuvre de cette procédure de délégation de service public.

La présente délibération a pour but de demander aux administrateurs de se prononcer sur le choix de la délégation de service public de la restauration collective scolaire et municipale à l'issue du contrat actuel qui prend fin au 25 août 2023.