

VILLE DU BOUSCAT – RAPPORT DE PRESENTATION

**Délégation de service public :  
conception, fabrication, livraison de  
repas pour le service de restauration  
municipale, exploitation , entretien et  
maintenance de la cuisine centrale de  
la Ville du Bouscat**

Rapport établi en application de l'article L1411-4 du code général des  
collectivités territoriales

## Table des matières

<b>La situation actuelle</b> .....	2
<b>Les justificatifs du recours à une gestion déléguée du service public de restauration collective</b> .....	2
<b>Les différents modes de gestion du service public de restauration collective</b> .....	2
1. La gestion directe du service « <i>aux risques et profits</i> » de la collectivité :.....	2
2. La gestion externalisée du service .....	3
<b>Les avantages d'une gestion déléguée du service public de restauration collective</b> .....	3
<b>Les caractéristiques essentielles de la convention de délégation de service public pour la gestion et l'exploitation du service de restauration collective</b> .....	4
<b>Objet, principes, objectifs de la délégation de service public</b> .....	4
<b>Prérogatives de l'autorité délégante</b> .....	5
<b>Missions du délégataire</b> .....	5
<b>Obligations du délégataire</b> .....	6
<b>Biens nécessaires à l'exploitation</b> .....	6
<b>Durée de la délégation :</b> .....	7
<b>Principales dispositions budgétaires et financières de la délégation</b> .....	8
<b>Etapas de la procédure de passation de la convention de délégation de service public</b> .....	8

## La situation actuelle

Par contrat en date du 1<sup>er</sup> août 2013, la ville du Bouscat a confié pour une durée de 4 ans à la société ELIOR un marché public visant à la conception, la fabrication et la livraison de repas en liaison froide pour le service de restauration municipale (écoles, ALSH, agents de crèches municipales, résidences autonomie et portage de repas). Sont également prévus les goûters des garderies. Le coût pour la ville est d'environ 1,4 millions d'euros par an (budget ville et CCAS) pour un peu plus de 282 000 repas à l'année (chiffres 2016).

Pour la réalisation de cette prestation, la ville du Bouscat met à disposition de la société ELIOR une cuisine centrale. Cette cuisine centrale permet la fabrication en sus d'environ 480 000 repas à des clients extérieurs. En contrepartie, la commune perçoit une redevance fixée depuis 2 ans à 260 000 euros HT.

Dans un contexte budgétaire contraint, l'augmentation de la capacité de production de repas par cette cuisine centrale représente aujourd'hui un levier non négligeable de réduction des coûts et d'augmentation de la redevance perçue par la commune. Pour cela, il est nécessaire de prévoir une extension du bâtiment existant et un investissement important que la commune souhaite voir porté par le prestataire chargé du futur contrat de restauration municipale. Le marché public actuel prenant fin le 1 août 2018, la Ville du Bouscat a étudié les évolutions juridiques du cadre contractuel le plus sécurisé permettant à la fois d'assurer une qualité de service sans cesse améliorée, de maintenir un contrôle permanent de cette activité de service public et de transférer au co-contractant de l'administration la charge des investissements sur le bâtiment mais également le matériel de la cuisine centrale et des offices de restauration. Enfin, les exigences propres au secteur de la restauration collective (promotion des circuits courts, gestion durable des ressources, exigences propres au développement durable, transparence de gestion...) couplées à celles d'un service public particulièrement évolutif nécessitent un haut niveau de savoir-faire et conduisent la ville à envisager l'hypothèse d'une gestion déléguée de ce service public, sous forme de concession. Ainsi, le présent rapport, établi en application de l'article L1411-4 du code général des collectivités territoriales, présente notamment les avantages et les inconvénients de la gestion déléguée par rapport aux autres modes de gestion de service public. Il vient, également, préciser les caractéristiques essentielles de la future convention de délégation de service public.

## Les justificatifs du recours à une gestion déléguée du service public de restauration collective

### Les différents modes de gestion du service public de restauration collective

Plusieurs modes de gestion de ce service public peuvent être envisagés mais tous ne présentent pas les mêmes caractéristiques et avantages. Les différentes hypothèses sont présentées ci-après :

1. La gestion directe du service « *aux risques et profits* » de la collectivité :

La gestion directe, dite « *en régie* » signifie que le service est exploité directement, par la collectivité, avec ses moyens propres (humains, techniques et financiers).

Ce mode de gestion appliqué à la ville du Bouscat ne permet pas une meilleure maîtrise de l'exploitation du service et implique des charges financières nouvelles. Elle nécessite notamment un étoffement des compétences internes ou la passation de contrats d'assistance technique pour certaines prestations (livraison des repas par exemple). Par ailleurs, ce mode de gestion implique pour la ville d'assumer seule les risques financiers liés à l'activité. Dans cette hypothèse, la ville du Bouscat doit donc constituer les provisions nécessaires en cas d'éventuel exercice déficitaire. Or, dans un contexte budgétaire contraint pour les villes, il ne semble pas opportun de faire le choix d'une gestion en régie.

## 2. La gestion externalisée du service

### a) *Le marché public*

Ce mode de gestion était celui préféré jusqu'alors. Dans cette hypothèse, l'exploitation du service est confiée, par voie contractuelle, à un tiers. La rémunération du cocontractant est versée par la collectivité. Toutefois, le marché public n'a pas vocation à confier, durablement, la gestion d'un service public au prestataire choisi. Par ailleurs, des investissements rendus aujourd'hui nécessaires (cuisine centrale notamment) doivent être pris en compte pour le choix du futur mode de gestion.

### b) *La convention de délégation de service public*

Il s'agit d'un contrat par lequel une collectivité territoriale confie la gestion d'un service public dont elle a la responsabilité à un délégataire public ou privé. La rémunération du délégataire est substantiellement liée aux résultats de l'exploitation du service.

Le délégataire peut être chargé d'acquérir des biens nécessaires à la gestion du service, ce qui conduit à distinguer trois types de DSP :

**1<sup>er</sup> cas :** le contrat de délégation de service public confie la seule gestion du service à un délégataire public ou privé. Il s'agit alors d'une « DSP dite d'affermage »

**2<sup>ème</sup> cas :** le contrat de délégation de service public confie la gestion du service à un délégataire public ou privé et charge ce délégataire d'acquérir des biens nécessaires au service. Il s'agit alors d'une DSP dite « concessive »

**3<sup>ème</sup> cas :** la régie intéressée où la collectivité finance les investissements et confie la gestion de leur fonctionnement à une entreprise privée rémunérée par les économies réalisées.

## Les avantages d'une gestion déléguée du service public de restauration collective

En premier lieu, le mécanisme de la délégation permet à la ville de ne pas assumer les risques de gestion, tout en conservant un pouvoir de contrôle sur les actions menées par le délégataire. En effet, dans le cadre d'une gestion dite déléguée, la ville assure un pouvoir de direction et de contrôle qui lui permet de maîtriser les conditions d'exploitation du service. Par ailleurs, la ville dispose notamment d'un rapport annuel remis par le délégataire qui présente le budget de la délégation, une analyse de la qualité du service ainsi que ses conditions d'exécution. Ce rapport, complété le cas échéant par les études de la Direction Appui & coordination de l'action publique de la ville, permet d'assurer un suivi financier précis de la délégation. Enfin, la ville peut, à tout moment résilier la convention de délégation de service public en cas de manquement grave ou de défaillance de l'exploitant. De même, la ville peut imposer des pénalités à son délégataire en cas de non-respect de certaines clauses. A l'inverse, il perçoit de la part de son délégataire un intéressement aux recettes.

La pratique actuelle du marché ne permet pas un transfert du risque à l'opérateur privé. Par ailleurs, elle empêche tout investissement de la part de l'entreprise pour assurer une meilleure qualité de service. Au contraire, la mise en délégation de ce service public permet cela.

## Les caractéristiques essentielles de la convention de délégation de service public pour la gestion et l'exploitation du service de restauration collective

### Objet, principes, objectifs de la délégation de service public

La ville du Bouscat souhaite créer une délégation de service public ayant pour objet la conception, la fabrication et la livraison des repas en liaison froide destinés à la restauration municipale ainsi que l'exploitation, l'entretien et la maintenance des unités de restauration et de la cuisine centrale ainsi que son extension.

Le délégataire s'engage à assurer la gestion et l'exploitation du service public de restauration collective sur le territoire du Bouscat. Les missions du délégataire seront assurées dans le respect des principes de continuité, de sécurité, d'égalité d'accueil, de traitement et d'accessibilité des usagers, d'adaptation constante en assurant une parfaite qualité de service.

Si le principe de la délégation est retenu, plusieurs objectifs sont attendus de la part du futur délégataire. Ces objectifs concernent notamment :

- La qualité nutritionnelle et organoleptique
- La sécurité alimentaire
- Le développement durable
- La continuité et la qualité du service
- la labellisation du service de restauration collective, c'est ainsi qu'il est souhaité d'agir contre le gaspillage alimentaire, d'améliorer la gestion des déchets (filières à développer) et les circuits courts, de renforcer la qualité de la prestation et l'accompagnement à l'éducation au goût
- le développement de la capacité de production de la cuisine centrale, notamment dans le cadre des activités accessoires autorisées au délégataire

Il est envisagé que le contrat de délégation de service public confie la gestion du service à un délégataire public ou privé et charge ce délégataire d'investir et de financer les travaux d'aménagement de la cuisine centrale. Ces investissements sont estimés à 50 000 euros par an a minima, ces montants étant fongibles sur la durée de la délégation (sept ans). Par ailleurs, le délégataire prendra en charge l'entretien des véhicules et assurera leur renouvellement pendant la durée de la délégation.

Le délégataire désigné assumera les risques financiers de son exploitation. Compte-tenu de ces éléments, le choix du recours à une convention de délégation de service public s'avère approprié à la nature et aux besoins de la ville.

La ville souhaite pour la gestion et l'exploitation de service public recourir à une délégation de service public pour une durée de 7 années à compter de la date de la notification du contrat, la remise des ouvrages et des installations au délégataire étant effective le 1<sup>er</sup> août 2018.

## Prérogatives de l'autorité délégante

La ville du Bouscat exercera :

- La politique de tarification de la restauration collective
- Versera une compensation au délégataire pour les sujétions de service public
- Pilotera et contrôlera l'exécution par le délégataire des obligations contractuelles de la DSP, la réalisation des objectifs de fréquentation, d'optimisation, d'information, d'investissement, de qualité des repas en liaison froide, de développement durable et de reporting.

## Missions du délégataire

Le délégataire aura pour missions, notamment :

- L'élaboration des menus dans les conditions prévues au contrat ;
- L'approvisionnement en denrées conformément aux prescriptions qualitatives demandées comprenant la sélection des fournitures, les achats de denrées alimentaires ;
- La fabrication des repas au sein de la cuisine centrale conformément aux menus et dans le respect de toutes les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur en matière de restauration collective ;
- Le transport des repas sur les points de livraison indiqués au contrat selon la technique de la liaison froide et leur conditionnement en barquettes collectives et individuelles à usage unique et le stockage en chambre froide des repas. Les repas sont acheminés dans un ou plusieurs véhicules isothermes réfrigérés en nombre suffisant pour assurer l'exécution du service public ;
- L'acquisition ou la location des véhicules assurant le transport des repas ;
- L'entretien et la maintenance des véhicules isothermes réfrigérés ;
- Le financement de l'acquisition et du renouvellement de la flotte de véhicules ;
- Le financement des travaux d'extension et d'entretien de la cuisine centrale et des unités de restauration lors de l'entrée dans les lieux et en cours d'exécution du contrat, selon les modalités prévues ;
- Le financement de l'acquisition et le renouvellement des équipements et matériels de la cuisine centrale et des unités de restauration. Il est prévu d'inclure dans le cahier des charges, l'obligation de fournir l'ensemble des EPI nécessaires au personnel municipal de restauration ;
- L'entretien courant et périodique et la maintenance des locaux et bâtiments de la cuisine centrale ;
- La maintenance et le renouvellement des équipements et matériels de la cuisine et des unités de restauration conformément aux dispositions prévues au contrat ;
- L'achat, le stockage et la distribution de serviettes jetables en papier recyclé ;
- L'achat et le stockage de l'ensemble des consommables nécessaires pour assurer la mission (barquettes, film...) ;
- L'élaboration de propositions d'animation des restaurants ;
- L'encadrement, le suivi médical et la formation du personnel de la cuisine centrale ;
- L'information de la ville quant aux évolutions de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition ;
- L'obligation d'informer la ville sur tout produit ou famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les convives des restaurants scolaires ;

- Dans le cadre du portage, la livraison des repas à l'intérieur du domicile du destinataire (dans la cuisine sur demande du bénéficiaire). Si des difficultés sont rencontrées le délégataire devra en informer le Centre communal d'action sociale ;
- La conception, l'exécution des travaux et l'extension de la cuisine centrale en vue d'augmenter sa capacité de production.

Le délégataire gèrera l'ensemble de cette activité à ses risques et périls et percevra l'ensemble des recettes provenant des usagers et de toute autre activité accessoire mise en place. Dans la convention de DSP, le délégataire facturera et encaissera directement auprès des usagers les tarifs des repas. La ville versera une compensation dite sociale qui sera limitée.

## Obligations du délégataire

Le service public de restauration collective sera assuré aux risques et périls du délégataire. Ce dernier devra donc assurer et assumer les pertes financières éventuelles de ce service public. En outre, l'opérateur aura l'obligation d'assurer l'ensemble des prestations définies dans la convention de délégation de service public dans le respect des dispositions législatives et réglementaires en vigueur pour atteindre les objectifs de qualité. Il s'engagera par ailleurs à s'acquitter de toutes les dépenses d'exploitation et les charges en résultant, sans aucune exception ni réserve. Il aura l'obligation d'adapter la gestion du service délégué et l'offre de service aux besoins actuels et futurs des usagers. Il aura l'obligation de mettre en œuvre les moyens et les dispositifs nécessaires à la qualité et à la sécurité du service délégué.

Le délégataire s'engagera à assurer la continuité du service public qui lui sera confié sauf en cas de force majeure, telle que définie par la jurisprudence administrative. Outre les cas de force majeure, l'interruption du service pourra résulter de :

- Perturbations exceptionnelles
- Grèves ou perturbations prévisibles.

La convention devra détailler les causes d'interruption dues aux aléas d'exploitation non imputables au délégataire et les perturbations prévisibles.

Les agents municipaux, 2 actuellement en détachement auprès de la société Elixor, seront également placés en position de détachement auprès du délégataire désigné. (1 chef de fabrication, 1 responsable froid).

Le délégataire mettra en place un registre des réclamations (papier et numérique) à destination des usagers. Il devra le mettre à jour et le transmettre à la collectivité sur demande de cette dernière.

La convention devra enfin préciser les modalités des contrôles susceptibles d'être effectués par l'autorité délégante en vue de garantir le bon fonctionnement et la qualité du service public délégué.

## Biens nécessaires à l'exploitation

Les biens exploités par le délégataire seront classés en trois catégories :

**Les biens de retour :**

Il s'agit en premier lieu des biens nécessaires au fonctionnement et à l'exploitation du service public délégué. Ils sont mis à disposition du délégataire par le délégant dans le cadre de la convention : ceux-ci concernent en particulier et par exemple la cuisine centrale et ses équipements.

En fin de contrat, ces biens reviennent obligatoirement au délégant en bon état de fonctionnement et d'entretien.

**Les biens de reprise :**

Il s'agit des biens utiles au fonctionnement et à l'exploitation du service public délégué. Pendant toute la durée d'exécution de la convention, ils sont réputés être la propriété du délégataire et sont mis à disposition par lui.

Ils pourront être rachetés, à l'échéance du contrat par le délégant à leur valeur nette comptable.

**Les biens propres :**

Il s'agit des biens participant au fonctionnement et à l'exploitation du service public délégué. Ils facilitent le bon accomplissement des missions du délégataire sans pour autant être considérés comme affectés et/ou indispensables à la poursuite du service public délégué. Ils ne peuvent pas être financés par le budget de la délégation. Leur utilisation doit être autorisée par l'autorité délégante.

Ils ne peuvent être remis au délégant ou rachetés par celui-ci.

**Les biens mutualisés :**

Il s'agit de biens affectés au contrat de concession, autres que les biens propres, qui ont été financés à la fois par le service délégué et par d'autres activités étrangères à ce service.

Ces biens peuvent être de retour, à la fin du contrat, à la valeur nette comptable.

Les biens affectés à l'exploitation du service délégué seront inventoriés et répertoriés. Ils feront l'objet d'une annexe spécifique au contrat. Cet inventaire sera tenu à jour par le délégataire. Il sera communiqué, chaque année, à l'autorité délégante dans le cadre du rapport annuel. De plus, chaque bien sera évalué en application des dispositions de la délégation relatives aux sorts des biens à l'échéance de la convention (valeur, nette comptable ou valeur vénale. Chaque nouvel inventaire approuvé par l'autorité délégante remplacera et annulera le précédent sans qu'il ne soit requis de procéder à la conclusion d'un avenant à la convention.

*Investissement et entretien*

Le délégataire devra assurer et financer les investissements nécessaires à la continuité du service public. Le délégataire devra, en particulier financer les travaux d'aménagement de la cuisine centrale ainsi que le renouvellement de la flotte des véhicules assurant le transport des repas.

Le délégataire devra veiller à assurer toutes les opérations de nettoyage, entretien courant, maintenance, réparations, grosses réparations et renouvellement des installations, équipements et matériels, qu'ils soient mis à disposition par l'autorité délégante ou qu'ils lui appartiennent.

**Durée de la délégation :**

La délégation de service public envisagée est accordée pour une durée de sept (7) années à compter du 1<sup>er</sup> août 2018.

En application des dispositions législatives, réglementaires et jurisprudentielles en vigueur, la convention précisera les conditions et les modalités d'une résiliation anticipée du contrat ainsi que celle d'une déchéance du délégataire par l'autorité délégante.

### Principales dispositions budgétaires et financières de la délégation

Le délégataire tirera une part substantielle de sa rémunération de l'exploitation du service de restauration collective, sous forme d'une redevance perçue auprès des usagers du service sur la base des tarifs convenus avec l'autorité délégante. La ville versera, en contrepartie des sujétions de service public qu'il imposera au délégataire, une compensation sociale. Celle-ci ne constituera pas un prix lié à la fourniture d'une prestation mais représentera une ressource complémentaire.

Le délégataire assumera quant à lui l'ensemble des charges des missions qui lui seront confiées par la convention. Il assumera intégralement l'aléa de l'exploitation ainsi qu'une part du risque commercial correspondant à une marge d'incertitude sur les recettes tarifaires attendues des usagers.

### Etapes de la procédure de passation de la convention de délégation de service public

A l'issue de la phase de consultation, la ville procédera à une publicité en vue de désigner le futur délégataire.

L'avis d'appel public à la concurrence fera l'objet d'une insertion dans des publications habilitées à recevoir des annonces légales et dans une publication spécialisée correspondant au secteur économique concerné et ce, afin de recueillir les candidatures et les offres.

Les plis devront être transmis dans un délai minimum de (1) un mois à compter de la date de la publication de l'avis d'appel public à la concurrence.

Dans un premier temps, les candidatures seront ouvertes par les membres de la commission de délégation de service public (CDSP), qui dresseront la liste des candidats agréés.

Dans un deuxième temps, les membres de la CDSP ouvriront alors les offres des candidats agréés et les analyseront au regard des critères de sélection fixés par la ville dans l'avis d'appel public à la concurrence. Ils émettront un avis sur la liste des candidats admis à négocier. Cet avis motivé sera formalisé par un rapport écrit.

Suite au rapport rendu par les membres de la CDSP, le Maire de la ville du Bouscat ou le représentant qu'il aura désigné pourra engager les négociations avec le(s) candidat(s) de son choix.

A l'issue de cette phase et au moins deux mois après la saisine de la CDSP, le conseil municipal de la ville du Bouscat se prononcera sur le choix du délégataire ainsi que sur le contenu de la convention de DSP. Il lui sera, également, demandé d'autoriser le Maire à signer ladite convention.

