



**RAPPORT EXPOSANT LES CARACTERISTIQUES
ET MODALITES DES PRESTATIONS QUI SERONT
DELEGUEES DANS LE CADRE D'UN CONTRAT DE
DELEGATION DE SERVICE PUBLIC
RESTAURATION COLLECTIVE**

-
(art L 1411-4 CGCT)

Le présent rapport est destiné à permettre à l'assemblée délibérante, de se prononcer sur le renouvellement de la délégation de service public de la restauration collective de la Ville de GRASSE, en application de l'article L 1411-4 du Code Général des Collectivités Territoriales.

SOMMAIRE

I – CONTEXTE ET ENJEUX	3
1) CONTEXTE ACTUEL	3
2) ENJEUX.....	4
II- MODE DE GESTION.....	5
1) LA GESTION DIRECTE DU SERVICE	5
2) LA GESTION DELEGUEE.....	7
III – PERIMETRE DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC ET BIENS MIS A DISPOSITION	8
1) PERIMETRE	8
2) BIENS MIS A DISPOSITION	8
IV – IMPACT SUR LE PERSONNEL	9
1) RESTAURATION SCOLAIRE (CUISINE CENTRALE) ET FOYER RESTAURANT DE LA ROTONDE	9
2) RESTAURATION PETITE ENFANCE, RESTAURANT MUNICIPAL, ACCUEIL DE NUIT, PORTAGE A DOMICILE	9
V – DUREE DE LA DELEGATION	9
VI– OBLIGATIONS A LA CHARGE DU DELEGATAIRE	10
VII – QUALITE DE LA PRESTATION.....	11
VIII – DEVELOPPEMENT DURABLE	12
IX – DISPOSITIONS FINANCIERES	13

I – CONTEXTE ET ENJEUX

1) Contexte actuel

Restauration scolaire, accueils de loisirs, restaurant municipal (Ville)

Le service de restauration collective de la Ville de GRASSE est géré dans le cadre d'un contrat de Délégation de Service Public d'une durée de 15 ans. Le terme du contrat était fixé au 31 décembre 2020 mais un avenant a prolongé le terme contractuel jusqu'au 31 décembre 2021.

Dans le cadre de ce contrat de DSP, le Délégataire (Sodexo) avait entre autres missions de construire la cuisine centrale pour produire les repas à destination des restaurants scolaires, des accueils de loisirs et du personnel municipal. La cuisine centrale a été mise en service le 1^{er} janvier 2008.

Une convention d'occupation du domaine public a également été signée, autorisant Sodexo à produire des repas à destination d'une clientèle extérieure.

En contrepartie de la mise à disposition des locaux, Sodexo reverse à la Ville :

- Une redevance d'affermage de 78000 € TTC
- Une redevance sur les repas extérieurs, décomposée en une partie fixe (110 000 € HT) et une partie variable (2% du chiffre d'affaires HT).

Dans le rapport annuel 2018-2019, Sodexo déclare les éléments suivants :

- Le nombre de repas de la DSP est de 553427 repas
- Le chiffre d'affaires de la DSP est de 2.261.627 € HT
- Le nombre de salariés affectés à la DSP est de 25 personnes (plus 7 personnes pour les extérieurs, soit 32 personnes au total)
- La redevance pour les repas extérieurs s'élève à 143.366 € HT (soit un chiffre d'affaires pour l'activité extérieure de 1.668.300 € HT).
- Les « impayés » s'élève à 46542 € TTC

Restauration des personnes âgées, des bénéficiaires de l'accueil de nuit et du portage à domicile (CCAS)

Le CCAS a passé un marché public de restauration avec la société Elior décomposé en 2 lots :

- Lot 1 : service de restauration au Foyer Restaurant La Rotonde avec production des repas et des goûters sur place assurée par le titulaire ou fournis
- Lot 2 : fourniture de repas en liaison froide pour :
 - le service de Portage des repas à domicile
 - le service de l'Accueil de nuit
 - les repas de Noël organisés dans les hameaux de Grasse.

Les nombres de repas annuels sont environ les suivants :

- Foyer Restaurant de La Rotonde : 13250 déjeuners
- Portage à domicile : 36500 déjeuners et 13600 dîners
- Accueil de nuit : 2000 repas

Le marché a débuté en avril 2017 pour une durée d'une année reconductible 3 fois maximum, soit jusqu'au 31 mars 2021. Une nouvelle consultation a été lancée pour un nouveau marché du 01/04/2021 au 31/12/2021, avec une possibilité de reconduction pour la période de 01/01/2022 au 31/12/2022.

Restauration Petite Enfance (CCAS)

Les repas de la Petite Enfance font l'objet d'un marché de livraison de repas en liaison froide dont le titulaire est Sodexo.

6 structures multi-accueil gérées par le CCAS accueillent les enfants de 4 mois à 4 ans. On dénombre un total annuel d'environ 55000 repas et 47500 goûters.

Le marché a débuté le 1^{er} janvier 2019 pour une durée d'une année reconductible 3 fois maximum, soit jusqu'au 31 décembre 2022. Il ne faudra donc pas reconduire la dernière année.

2) Enjeux

La Ville envisage d'optimiser l'économie générale des différents contrats ou marchés 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.

Aussi, la Ville souhaite rassembler ces trois services de restauration collective dans un seul et même contrat et préparer les conditions de passation d'un nouveau contrat qui entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2022.

C'est pourquoi, un groupement d'autorités concédantes sera constitué entre la Ville et le CCAS.

Outre l'optimisation et la rationalisation des coûts du service, cette mutualisation a également pour objectifs l'amélioration de la qualité des repas (qualités des produits utilisés, qualité des fruits, lutte contre le gaspillage alimentaire...) et le développement des approvisionnements auprès des filières agricoles locales. Pour atteindre ces objectifs, il est envisagé de réaliser une extension de l'outil de production actuel afin d'y intégrer une chambre de mûrissement et une légumerie. Pour la légumerie, il est envisagé de créer un atelier protégé avec un Esat.

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 Ville aux risques suivants :

Reprise et financement des investissements

La Ville devra racheter à Sodexo de la valeur résiduelle des biens non encore amortis à la fin de l'actuelle DSP pour un montant de 143.3 K€.

Par ailleurs, elle devra supporter, l'intégralité des coûts d'extension, de mise en conformité et de renouvellement de la cuisine centrale, 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).

Toutefois, la question des personnels affectés à la production des repas extérieurs va être un vrai sujet. En effet, **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 Ville s'est engagée à reprendre ou faire reprendre l'ensemble du personnel de Sodexo affecté à l'exploitation du service de restauration. De plus, si la reprise du personnel n'est pas effective et que Sodexo ait à procéder à des licenciements économiques, la Ville s'est engagée à indemniser Sodexo à hauteur desdits licenciements. Cette clause est particulièrement défavorable pour la Ville.

Dans l'hypothèse d'une reprise en régie, comme les contrats de travail Sodexo sur la cuisine centrale ne sont pas distincts, la Ville devra :

- Soit reprendre l'ensemble du personnel et si possible reclasser en interne les personnels en sureffectifs
- Soit demander à Sodexo de licencier ces personnes en lui payant les coûts de licenciement associés.

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

Enfin, il conviendra de reprendre le personnel du titulaire qui sera retenu sur le Foyer Restaurant de La Rotonde.

Tout cela irait à l'encontre du souhait de la collectivité de maîtriser les coûts de fonctionnement. Depuis 2014, la collectivité est engagée dans une dynamique de rationalisation de sa masse salariale, afin de la maintenir constante, le premier levier concerne la gestion de 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, qualitiicienne...)
- 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 Ville 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 Ville 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

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

- Soit une concession de service public (délégation de service public)
 - Le délégataire 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, une analyse des modes de gestion¹ a fait apparaître que l'obligation de l'allotissement dans le cadre des marchés publics risquait de minimiser les opportunités de gains attendus grâce à la mutualisation des différents services de restauration, notamment pour la gestion du Foyer Restaurant

¹ Note détaillée sur les modes de gestion en date du 12 octobre

de La Rotonde. Cependant une réflexion reste envisagée entre la Ville de Grasse et le CCAS.

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

Enfin, l'éventualité de faire supporter une partie des investissements envisagés sur l'outil de production par le prestataire, serait très compliqué à faire dans le cadre d'un simple marché public de restauration.

Au regard de ces différents éléments, le choix de la délégation de service public semble être le plus pertinent.

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

1) Périmètre

Le Déléataire, 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 enfants des écoles maternelles et élémentaires et des accueils de loisirs
- des personnels enseignants et communaux en lien avec la restauration scolaire
- des enfants et le cas échéant des personnels des structures de la Petite Enfance
- des usagers du restaurant municipal
- des usagers du Foyer Restaurant de la Rotonde
- des bénéficiaires du portage à domicile
- des personnes bénéficiant de l'accueil de nuit
- de toutes personnes autorisées par la collectivité

2) Biens mis à disposition

Le Déléant met à disposition du Déléataire :

- la cuisine centrale
- la cuisine du Foyer Restaurant de La Rotonde
- un espace de travail pour l'encaissement auprès des familles. Le Déléataire 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 – IMPACT SUR LE PERSONNEL

1) Restauration scolaire (cuisine centrale) et Foyer Restaurant de la Rotonde

Personnels des sociétés de restauration :

Pour le personnel de la cuisine centrale et celui affecté sur le Foyer Restaurant de La Rotonde, le futur délégataire 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 délégataire ;
- ↳ soit le détachement : transfert de l'agent dans les effectifs du délégataire qui s'engage sur la durée du contrat et perçoit en contrepartie les éventuels avantages proposés par le délégataire.

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 Ville.

Il n'est pas envisagé de modifier, à ce stade, la gestion des services des restaurants scolaires gérés par les équipes municipales.

2) Restauration Petite Enfance, restaurant municipal, accueil de nuit, portage à domicile

Il n'est pas envisagé de modifier, à ce stade, la gestion des services de restauration des structures de la Petite Enfance, du restaurant municipal, de l'accueil de nuit et du portage à domicile.

V – DUREE DE LA DELEGATION

La durée du contrat sera comprise entre 6 et 10 ans (le choix sur la durée du futur contrat de DSP se fera en fonction du montant des investissements pris en charge par le futur délégataire). Le terme du contrat sera fixé à 7 jours calendaires avant le début de l'année scolaire suivant le terme du contrat.

VI- OBLIGATIONS A LA CHARGE DU DELEGATAIRE

1) Le délégataire aura notamment pour mission d'assurer :

Le Délégataire aurait notamment pour mission d'assurer :

- la mise en conformité de la cuisine centrale et le cas échéant la création des espaces "légumerie", « chambre de mûrissement », au sein de la cuisine centrale (avec extension des locaux existants si besoin)²
- la maintenance, la réparation et le renouvellement des locaux (second-œuvre), des matériels et des équipements de la cuisine centrale et de la cuisine du Foyer Restaurant de La Rotonde
- la maintenance, la réparation et le renouvellement des matériels et des équipements des sites de restauration (excepté pour la petite enfance voire de l'accueil de nuit)
- la fabrication des repas dans la cuisine centrale (voire dans sa propre cuisine centrale en cas de fermeture pendant les travaux) et dans la cuisine du Foyer Restaurant de La Rotonde
- la livraison sur les sites de distribution sauf pour le portage à domicile et à l'accueil de nuit
- la gestion de la cuisine du Foyer Restaurant de La Rotonde avec son propre personnel
- l'encaissement et le risque financier total avec les usagers du scolaire, des accueils de loisirs et du restaurant municipal
- 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 relation avec les usagers :
 - il participe aux inscriptions au service de restauration pour le scolaire
 - il assure la facturation et l'encaissement du prix du repas auprès des usagers de la restauration scolaire, en fonction d'une tarification sociale fixée par la ville et en assume le risque total sur les impayés
 - pour les autres prestations, le délégataire refacture la ville ou le CCAS.

2) Il devra réaliser les prestations suivantes :

- ✓ Prestations régulières :
 - Repas et goûters pour le scolaire et les accueils de loisirs
 - Repas et goûters pour les structures de la Petite Enfance
 - Repas et goûters pour les usagers du Foyer Restaurant de La Rotonde

² A ce jour, la décision sur la prise en charge par la Ville ou par le délégataire, des investissements liés à l'extension de la cuisine centrale n'est pas encore tranchée. Une étude technique doit être menée pour définir le montant des investissements et la faisabilité du projet avec notamment la fermeture temporaire éventuelle de la cuisine pendant la phase de travaux ou les impacts induits sur l'exploitation de la cuisine centrale par le délégataire.

- Repas pour le portage des repas à domicile
- Repas pour l'accueil de nuit
- Repas pour le restaurant municipal
- Repas des personnes autorisées par la collectivité
- ✓ Prestations occasionnelles :
 - Repas ou prestations améliorés de type "traiteur" (y compris repas de Noël organisés dans les hameaux de Grasse)

3) Charges devant être assumées par le délégataire :

- Investissements liés à la reprise de reprise des biens non amortis dans la précédente DSP (1413.3 K€), à la mise en conformité de la cuisine centrale
- Le cas échéant, investissements liés à la création des espaces "légumerie", « chambre de mûrissement », au sein de la cuisine centrale (avec extension des locaux existants si besoin)
- Charge d'entretien et de réparation des locaux (second-œuvre) à la cuisine centrale et dans la cuisine du Foyer Restaurant de La Rotonde
- Maintenance et renouvellement des équipements et matériels (sauf pour les structures de la Petite Enfance)
- Formation de l'ensemble des personnels affectés au service de restauration collective
- Animations et repas à thèmes pour l'ensemble des convives
- Actions pédagogiques pour les enfants du scolaire et de la petite enfance
- Risque sur la facturation et les impayés sur la restauration scolaire

VII – QUALITE DE LA PRESTATION

La Ville de GRASSE émet des exigences particulières sur les modes de production qui seront mis en œuvre, tant sur la cuisine centrale que sur le Foyer Restaurant de La Rotonde en fabrication sur place 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, labels, produits locaux)
- ⇒ 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 délégataire devra utiliser dans l'ordre de priorité :

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

4. les conserves.

VIII – DEVELOPPEMENT DURABLE

Consciente des enjeux environnementaux, économiques et sociaux de notre temps, la Ville de GRASSE 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 délégation 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 Déléataire favorise en priorité les approvisionnements « durables » (produits locaux, bio, labels), 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 Déléataire favorise la lutte contre le gaspillage alimentaire :

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

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

Nettoyage des locaux

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

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

Tri et valorisation des déchets

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

Il pourra être envisagé, de la part du délégataire, la prise en charge du traitement des biodéchets sur les offices.

Les déplacements

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

Les consommations énergétiques

Le Délégataire 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 Délégataire met en œuvre les moyens et les actions pour l'insertion des personnes en difficulté.

IX – DISPOSITIONS FINANCIERES

1) Répartition des charges entre le délégataire et le délégant

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

En contrepartie, la Ville perçoit une redevance sur cette activité extérieure.³

Il peut être mis en place un modèle économique novateur qui permet d'une part d'accroître le risque d'exploitation du délégataire et d'autre part de faire baisser les prix de repas de la DSP. Ce modèle consiste à définir la capacité de production maximale de la cuisine centrale et de répartir les frais fixes (masse salariale, frais d'exploitation) sur l'ensemble des repas (DSP + extérieurs). Du coup, les prix unitaires des repas de la DSP baissent de manière significative. La Ville, 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 la mise en place d'une autorisation préalable de la Ville et un reporting régulier afin de s'assurer que la qualité des repas de la DSP, compte tenu de l'activité extérieure, ne soit pas dégradée.

S'agissant de la notion d'activité « accessoire », comme la cuisine centrale est déjà construite, il ne peut être reproché à la Ville de vouloir optimiser son outil de production. Ce modèle accroît le risque d'exploitation pour le délégataire 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.

2) Redevance

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

Une analyse va également être faite sur l'opportunité de mettre également une redevance basée sur un partage des résultats.

³ Cf. modalités de calcul supra en page 2.

Le Déléataire 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 en autre. Cette activité extérieure restera accessoire et fera l'objet d'un contrôle strict par la Collectivité.

3) Facturation

Repas scolaire, accueils de loisirs, restaurant municipal

Le Déléataire encaisse directement les prix de repas auprès des familles/usagers sur la base de la tarification sociale décidée par la Ville.

Au titre de la compensation des tarifs sociaux, la Ville règle au Déléataire 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 Ville ou au CCAS en fonction des quantités commandées.

4) Restitution des sommes non dépensées

Provision pour maintenance, travaux, réparation, renouvellement

Le Déléataire 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 délégataire, qui n'est pas utilisée sera restituée à la Ville.

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 délégataire au titre de ses obligations, l'écart restera à la charge du délégataire.

Provision pour impayés

Le Déléataire 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 irrécouvrables, est inférieur au montant annuel de la provision constituée par le délégataire, le boni est reversé à la Ville.

5) Formule de révision des prix

Chaque année, et pour la première fois le 1er janvier 2023, les prix de repas définis dans les bordereaux des prix 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
- P₀ = 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_0 = 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.

X - CONTROLE DE LA VILLE 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 Délégué 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 Délégué sont analysés et validés par des commissions techniques avant présentation en commissions restauration.

3) Le rapport annuel technique et financier

Le Délégué transmet chaque année, le rapport technique et financier annuel portant sur la période du 1^{er} septembre au 31 août.

Le Délégué 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 Délégué 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.

Des comités techniques de suivi seront mis en place.

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

Fait à GRASSE, le 29 janvier 2021