CHÂTEAUNEUF sur Charente

CONSEIL MUNICIPAL DU 1ER JUILLET 2020
FICHE DE SYNTHÈSE

RAPPORTEUR : Monsieur Jean-Louis LEVESQUE

RAPPORT SUR LE MODE DE GESTION DU SERVICE PUBLIC POUR LA RESTAURATION ESTIVALE DU BAIN DES DAMES

L'article L 1411-1 du code général des collectivités territoriales précise que « Les collectivités territoriales,……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 définie à l'article L 1121-3 du code de la commande publique préparée, passée et exécutée conformément à la troisième partie de ce code »

La ville de Châteauneuf sur Charente est propriétaire de parcelles de terrain en bordure du fleuve Charente sur lesquelles est implantée une base de loisirs labellisée par le Département « Station sports nature » dénommée Le BAIN DES DAMES.

Depuis quelques années, la collectivité a souhaité qu'il soit proposé aux usagers du site une restauration estivale. Le service était rendu par un acteur économique en la forme d'une occupation du domaine public avec paiement forfaitaire d'une redevance.

La ville a procédé à des investissements pour accueillir une restauration estivale : en premier lieu par l'acquisition d'une structure modulaire en bois montée et démontée à chaque été, en second par la construction d'une structure « en dur » pour accueillir un espace de cuisine, de locaux de stockage et de gardiennage, et des sanitaires accessibles. Le bâti est en fin de réalisation.

Ainsi, la Commune s'est dotée des investissements et structures valorisant et renforçant les conditions d'accueil pour un service de production culinaire et un service de restauration de qualité.

<u>Ce qui est voulu par la ville :</u>

- ✓ Un entretien et une maintenance du site de restauration
- ✓ Un équipement pour une restauration traditionnelle et de snacking
- ✓ Une restauration dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur
- ✓ La réalisation d'analyses micro biologiques et/ou audit d'hygiène
- ✓ Une élaboration des menus (adulte, enfant, végétarien), qui tiennent compte de la valorisation des circuits courts, de proposition au menu de denrées issues de l'agriculture biologique,
- ✓ D'un service à table de qualité
- ✓ D'une facturation et encaissement aux usagers proposant plusieurs modes de paiement
- ✓ L'investissement, par le concessionnaire, du matériel de production (four, et autres équipements de cuisson, réfrigérateur ou chambre froide, desserte et plan de travail ainsi qu'ustensiles et de service (tables, chaises, desserte, vaisselle)

Les différents modes de gestion du service de restauration :

- La gestion directe : en régie

La ville assure elle-même le service :

- ✓ production et service
- ✓ exploitation des installations nécessaires à l'exercice du service public
- ✓ la prise en charge de l'exploitation et la facturation des prestations aux usagers

Le financement du service : investissement du matériel nécessaire à la production des repas, des fournitures d'équipement (vaisselle, tables, chaises, dessertes etc…….), l'achat des denrées alimentaires, reste soit directement à la charge des services municipaux, soit par le biais d'une entreprise privée dans le respect des règles de la commande publique

La collectivité gère et organise directement le service avec les moyens dont elle dispose et son personnel, possiblement personnel saisonnier. Elle procède aux achats nécessaires dans le respect des règles de la commande publique moyennant la conclusion de marchés publics.

De même elle assure l'exploitation du service de restauration : supporte les charges et encaisse les recettes auprès des usagers du service.

- La gestion externe

- ✓ le marché public de services (achat de la prestation de la production et du service de restauration
- ✓ la concession de service public – délégation de service public

Dans le premier cas, les risques financiers liés à l'exploitation du service sont pris en charge totalement par la ville
Dans le second cas, la prise de risque est prise par le délégataire

Pour établir le choix il faut répondre aux questions d'ordre techniques et organisationnelles :

- Répondre aux techniques de fabrication des repas, de menus, aux exigences des normes alimentaires, au contrôle et à la traçabilité.
- Trouver les compétences et les capacités du personnel
- Apporter toute l'expertise du service
- Organiser le service : ravitaillement, fabrication, service, encaissement, entretien
- Organiser les temps de travail par équipe

Diagnostic de l'actuelle production de restauration.

En somme, la collectivité outre les investissements liés au bâti, a-t-elle la capacité à investir dans le matériel nécessaire à la production des repas et à celui du service : tables, desserte, chaises et vaisselle en autres ?

La collectivité devra recruter pour chaque saison des agents suffisamment qualifiés pour répondre aux exigences du métier de cuisinier et aux exigences du service. Elle devra prévoir un coût salarial et le budget nécessaire au service (alimentation, fluides). En effet, le service actuel de restauration collective scolaire est géré en régie avec un personnel qualifié pour la restauration collective et dont la rémunération est annualisée et le temps de repos et de congés annuels calqué sur les semaines scolaires, ce qui ne permet pas une rotation pour assurer le service estival.

Le marché public

Comme dit plus haut, la prise en charge du risque est assumée par le pouvoir adjudicateur : l'entité achète une prestation auprès d'un acteur économique qui est évaluée en fonction d'un cahier des charges très précis portant sur le besoin : production de la restauration et service de table. Ce qui suppose la suppression de la charge de la gestion. Les recettes sont perçues par la collectivité.

L'environnement de la délégation de service public

Le délégataire est choisi après mise en concurrence – deux phases : un dépôt de candidature et un dépôt de l'offre. Après analyse le délégataire retenu assure la gestion du service public de restauration estivale selon les modalités prévues dans le contrat signé entre la collectivité et lui sur la base de son offre. La mise en concurrence peut également s'exécuter de manière ouverte ce qui permet la réception concomitante des candidatures et des offres.

La valeur estimée de la concession est définie selon les modalités exposées aux articles
R 3121-1 : « correspond au chiffre d'affaires total hors taxes du concessionnaire pendant la durée du contrat »
R 3121-2 « *1° La valeur de toute forme d'option et les éventuelles prolongations de la durée du contrat de concession ;* (durée du contrat toute année confondues y compris les reconductions)
2° Les recettes perçues sur les usagers des ouvrages ou des services, autres que celles collectées pour le compte de l'autorité concédante ou d'autres personnes ;
3° Les paiements effectués par l'autorité concédante ou toute autre autorité publique ou tout avantage financier octroyé par l'une de celles-ci au concessionnaire ;
4° La valeur des subventions ou de tout autre avantage financier octroyés par des tiers pour l'exploitation de la concession ;
5° Les recettes tirées de toute vente d'actifs faisant partie de la concession ;
6° La valeur de tous les fournitures et services mis à la disposition du concessionnaire par l'autorité concédante, à condition qu'ils soient nécessaires à l'exécution des travaux ou à la prestation des services ;
7° Toutes primes ou tous paiements au profit des candidats ou des soumissionnaires. »

La valeur estimée de la concession pour une durée de 3 années renouvelable pour une saison est évaluée sur le principe :

- Evaluation basse : valeur plancher de 150 000 € et valeur plafond 250 000 € annuels
- Evaluation haute : valeur plancher de 210 000 € et valeur plafond de 350 000 € annuels

compte tenu de la méconnaissance des chiffres d'affaires obtenus par les acteurs économiques ayant eu autorisation à occuper le domaine public précédemment.

Les recettes perçues sur les usagers du service sont prises en compte dans le calcul du chiffre d'affaires –

- soit en totalité
- soit les recettes collectées pour le compte de l'autorité sont déduites du chiffre d'affaires (la collectivité décide de ne pas percevoir un pourcentage sur les recettes du service)

Autre élément, pour l'estimation de la valeur de la concession : la collectivité met à disposition au concessionnaire un bâtiment et une structure modulaire dont le montant annuel est compris entre 7 200 et 10 000 €.

Les membres du conseil municipal sont invités à se prononcer sur le mode de gestion de la restauration estivale du site du Bain des Dames et le cas échéant à autoriser le Maire à lancer la procédure de consultation pour la concession.