

VILLE DE FLERS-EN-ESCREBIEUX

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS  
CONSEIL MUNICIPAL  
RÉUNION EN DATE DU 1<sup>er</sup> JUILLET 2022**

\*\*\*\*\*

**N° 22-07-01**

L'An Deux Mil Vingt Deux, le Premier Juillet à Dix Huit Heures, le Conseil Municipal s'est réuni sous la Présidence de **Monsieur Jean-Jacques PEYRAUD**, Maire, à la suite de la convocation qui lui a été faite cinq jours à l'avance, laquelle convocation a été affichée à la porte de la Mairie, conformément à la Loi.

**23 PRÉSENTS : M.M. PEYRAUD, STRZELECKI, Mme D'HAESE, M. DESRUMAUX, Mme LOUWYÉ, M. FAIDHERBE, Mme PÉRU M. LABRE, Mmes LECOIN, LASRI, M.M FAUCHOIS, SADOWSKI, CARLIER, DASSONVILLE, Mme LEROY, M.M. CANONNE, PRÉVOT, Mmes DESCAMPS, PONTHEUX, GORNIAC, MAAROUFI, DOISY, M. RIVIERRE.**

**5 POUVOIRS : Mmes DEFRANCE, KOSITZKI, MANIA, M.M. COSSART, WAVRANT.**

**1 EXCUSÉ : M. POCHART.**

**SECRETARE DE SÉANCE : Mme LEROY.**

**Objet : Restauration Municipale : Nouveau Marché – Choix du mode de gestion :**

**Exposé :**

Le marché en cours passé le 1<sup>er</sup> juillet 2021 pour 5 ans n'a pas reçu l'assentiment du contrôle de légalité malgré les explications fournies pour deux raisons :

L'une de forme : la commission de DSP n'a pas procédé à la négociation prévue à l'article L.3121-1 du Code de la Commande Publique.

L'autre de fond : le cahier des charges ne prévoyait pas assez de « risques » à la charge du délégataire.

Dans ces conditions, au risque de voir notre marché annulé par le Tribunal Administratif, et en accord avec les services de la Préfecture et le Groupe COMPASS, il a été décidé d'y mettre fin au 31 décembre 2022 ; parallèlement, le cabinet Diapason Expertise est chargé de rédiger le nouveau projet de marché qui prendra effet au 1<sup>er</sup> janvier 2023.

Le Conseil Municipal devra se prononcer sur le choix de la DSP qui fera porter les risques « impayés » à 100 % par le délégataire et lui confiera les investissements et le renouvellement du matériel et de la vaisselle amortis sur la durée de contrat de 5 ans.

Pour les besoins de l'exécution dudit service public, la Commune met à la disposition du Fermier les ouvrages et équipements de la Cuisine Centrale située rue des Frères Beaumont à Flers-en-Escrebieux.

Le Concessionnaire aura notamment pour mission d'assurer :

- la production de repas scolaires et A.L.S.H. suivant le principe de la liaison chaude à partir d'un outil de production mis à disposition par la commune,
- la production de repas en liaison froide pour les ayants droits au titre du portage à domicile à partir d'un outil de production mis à disposition par la commune,

- l'exploitation et la gestion de l'approvisionnement en denrées et marchandises,
- la sélection et l'approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies par la commune et suivant les normes de sécurité et d'hygiène alimentaires en vigueur,
- la livraison des repas sur les sites de distribution,
- la livraison des repas au domicile des personnes âgées avec le véhicule du concessionnaire,
- la mise en place des Plans de Maîtrise Sanitaire et le respect des règles d'hygiène,
- le contrôle diététique des repas,
- le contrôle de la sécurité,
- l'information de la commune sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de nutrition,

***Suite délibération : Restauration Municipale : Nouveau Marché – Choix du mode de gestion :***

- l'élaboration des menus conformément au respect des règles nutritionnelles et des décisions prises dans les instances de validation des menus, au sein desquelles le titulaire est obligatoirement représenté et leur affichage,
- la participation socio-éducative de repas (animation nutritionnelle) notamment accompagnement pour la mise en place de la loi EGALIM (repas végétariens) et la lutte contre le gaspillage alimentaire (Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation),
- le dressage du self-service, la préparation des tables dans les salles à manger, la distribution des repas, le débarrassage, le lavage de la vaisselle, le nettoyage des salles à manger de la cuisine et des parties annexes,
- la formation de l'ensemble du personnel de concessionnaire sur l'hygiène alimentaire, la nutrition de l'enfant, la gestion de son site mais aussi sur la mise en place des mesures entrant dans la loi EGALIM,
- la facturation des repas et la perception des recettes,
- la perception du prix des repas,
- le risque financier total sur les impayés,
- la maintenance, la réparation et le renouvellement des biens mis à disposition (matériel et mobilier),
- l'utilisation prioritaire de fournisseurs de proximité (circuits courts) et locaux,
- la gestion, la comptabilité et la facturation,
- l'équipement en matériel informatique nécessaire à l'encaissement des prix des repas et son installation dans les locaux,
- le contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais de contrôles microbiologiques prévus par la réglementation sur les sites de restauration et sur la cuisine centrale.

Les bénéficiaires du service sont, en ce qui concerne :

**Les usagers de la Restauration scolaire :**

- les élèves des écoles maternelles suivantes : Ecoles Henri Barbusse et Pont de la Deûle.
- les élèves des écoles primaires suivantes : Ecoles Henri Barbusse et Pont de la Deûle.
- le personnel enseignant et de service des établissements précités.

**Les usagers de la Restauration municipale :**

- les personnes âgées de la Commune.
- les usagers et personnel d'encadrement des centres aérés : Ecoles Henri Barbusse et Pont de la Deûle.

Le nombre de repas servis pour l'année 2020/2021 est de 56 885 repas par an, tous services confondus répartis de la manière suivante :

- scolaires : 44 045
- personnes âgées : 12 840.

**Vu** les caractéristiques essentielles des modalités d'organisation actuelle et à venir,

**Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré,**

- **approuve** les principales caractéristiques de la délégation énoncées ci-dessus,
- **autorise Monsieur le Maire** à engager et signer tous les actes nécessaires pour le lancement de la procédure de délégation de service public de restauration scolaire et municipale de la Ville,
- **autorise Monsieur le Maire** à mettre en œuvre les mesures de publicité et de mise en concurrence conformément aux articles L. 1411-1 et suivants du CGCT, ainsi que tous les actes de procédures nécessaires à la passation de la convention de délégation de service public.

**ADOPTE A L'UNANIMITE.**

Fait en séance, les jours, mois et an susdits.

Suivent les signatures.

Pour extrait conforme,

**Le Maire,**

**Jean-Jacques PEYRAUD.**

Publié le 13/07/2022

Envoyé en Sous-Préfecture le 08/07/2022

Réceptionné en Sous-Préfecture le 08/07/2022