

Nombre de conseillers  
En exercice : 29  
Présents : 20  
Votants : 26  
Date de la convocation : lundi 22 mai 2017



**N° 17.05.29.01**

L'an deux mille dix-sept et le vingt-neuf du mois de mai, le Conseil municipal de la Commune de Juvignac, appelé à siéger régulièrement par l'envoi d'une convocation mentionnant l'ordre du jour, accompagnée des rapports subséquents et adressée au moins cinq jours francs avant la présente séance, s'est réuni en session ordinaire sous la Présidence de Monsieur le Maire.

**PRÉSENTS** : M. SAVY, M. BOUSQUEL, M. LARGUIER, Mme MICHEL, M. BRAEMER, Mme THALY-BARDOL, M. DE CHAMBRUN, Mme MERLET, M. GREPINET, M. ROQUES, M. GRAVIER, Mme MOULAOU, M. CASTELL, M. ROESCH, Mme PRIE, M. LOPEZ, M. MUNOZ, Mme PLAYS, M. BOUISSEREN, M. GOEPFERT.

**PROCURATIONS** :

Mme VIGNERON en faveur de M. ROQUES  
Mme CAMBON en faveur de Mme MOULAOU  
M. TUAL en faveur de M. BOUSQUEL  
Mme JULLIEN en faveur de M. GRAVIER  
Mme DAMAIS en faveur de Mme PLAYS  
Mme MACHERY en faveur de M. GOEPFERT

**ABSENTS** : Mme GAUZY-CHABLE, Mme PASDELOU, M. SELKE

## **Pour une scolarisation de qualité**

### **RESTAURATION SCOLAIRE ET CENTRE DE LOISIRS**

#### **DELEGATION DE SERVICE PUBLIC**

#### **ATTRIBUTION DU CONTRAT**

**Rapporteur : Monsieur Jérôme LARGUIER**

**Monsieur Jérôme LARGUIER, adjoint délégué à l'Enfance, à la Jeunesse et aux Loisirs, rapporteur,** informe les membres de l'assemblée que la commune de JUVIGNAC confie depuis 2004 la gestion de sa restauration scolaire à un délégataire privé sous forme de délégation de service public (DSP).

L'actuelle DSP, confiée à l'entreprise SODEXO depuis le 1er janvier 2011, prend fin au 31 août 2017. Ainsi, afin d'assurer la continuité de ce service, la commune a lancé une procédure de DSP ayant pour objet la fourniture et la distribution de repas en liaison froide aux restaurants scolaires et aux accueils de loisirs extra-scolaires.

Sont concernés par cette DSP les écoles Nelson Mandela, des Garrigues et de Fontcaude et le centre de loisirs de Courpouyran. L'effectif de 94 300 repas annuels sert de base de référence à la Convention de Délégation de Service Public ci-jointe qui liera la Commune au Délégitaire.

Le cahier des charges retenu se veut plus qualitatif que le précédent en termes de qualité des produits mais également en termes de modernisation des outils de gestion. Il est également davantage soucieux des problématiques environnementales (valorisation des déchets, conditionnement des aliments, sensibilisation des enfants sur les questions environnementales et sanitaires etc). Ces points seront détaillés plus en avant.

La procédure de publicité et de mise en concurrence est organisée conformément aux articles L. 1411-1 et suivants et R. 1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales, dans le respect des dispositions de l'ordonnance n°2016-65 du 29 janvier 2016 et du décret n°2016-86 du 1er février 2016 relatifs aux contrats de concession.

## **Rappel de la procédure**

Le comité technique le 8 juin 2016 a été consulté préalablement pour avis sur le principe du recours à une nouvelle délégation de service public et a émis un avis favorable.

Par une délibération en date du 27 juin 2016 (n° 16.06.27.17), le Conseil municipal a approuvé le principe du recours à la délégation de service public conformément à l'article L.1411-4 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT), modifié par ordonnance 2016-65 du 29/01/2016, qui dispose que : « *les assemblées délibérantes des collectivités territoriales, de leurs groupements et de leurs établissements publics se prononcent sur le principe de toute délégation de service public local (...)* ».

Le Conseil municipal a retenu le mode de gestion de la délégation de service public en affermage, pour une durée de 6 ans et a autorisé le Maire à lancer la procédure de consultation en vue de la conclusion du contrat de concession. La date de prise d'effet est fixée au 1er septembre 2017.

La procédure s'est ensuite déroulée en deux phases : une phase candidatures et une phase offres.

La publicité pour la première phase candidatures a été lancée le 11 novembre 2016 sur le Bulletin Officiel des Annonces de Marchés Publics (BOAMP), sur le Journal Officiel de l'Union Européenne (JOUE), sur la revue spécialisée L'hôtellerie Restauration, sur le site marches-securisés.fr et sur le site de la Ville.

La remise des candidatures a été fixée au 16 décembre 2016 à 12h00.

A la date limite de réception, 5 candidatures ont été reçues. La Commission de Délégation de Services Publics (CDSP) a été réunie le 16 décembre 2016 afin de procéder à l'ouverture des plis.

Le 11 janvier 2016, la CDSP s'est de nouveau réunie afin de procéder au classement des candidatures préalablement analysées (**annexe 1**) selon les critères énoncés ci-après.

### ❖ Plus de modernité

Là est le véritable point fort de l'offre d'ELIOR qui propose une modernisation du service au-delà de l'assiette.

Chaque restaurant scolaire sera équipé d'une tablette KOOKIZ à destination du personnel permettant le réajustement des commandes, la visualisation des annulations, une messagerie interne mais surtout la gestion des effectifs et du pointage des enfants.

Pour les parents, c'est l'application et le site internet BON'APP qui bouleversera les pratiques. Ce portail permet la commande et la « décommande » jusqu'à 23h la veille, la facturation, le paiement, la visualisation des repas accompagnée des recommandations nutritionnelles pour le soir.

D'aspect très intuitif, l'application regroupe l'intégralité des services de la restauration scolaire pour les parents, évitant la démultiplication des supports et des interlocuteurs.

Cependant, ces évolutions technologiques ne remplacent pas intégralement les autres pratiques, toujours possibles : service client par téléphone, serveur vocal 24h/24 - 7j/7 et accueils physiques en semaine.

### L'offre financière

Concernant l'aspect financier, ELIOR a présenté les prix les plus attractifs sur les cinq (5) candidats.

Typologie de convives	Prix unitaire TTC ELIOR	Pour mémoire prix SODEXO 2016
Enfant maternelle	4,98 €	5,60 €
Enfant élémentaire	5,20 €	5,76 €
Adulte	5,59 €	6,30 €

Ci-dessous, les prix proposés par ELIOR, par typologie de convives, comparés aux prix pratiqués par le délégataire actuel.

**L'objectif d'une restauration scolaire nettement plus qualitative est atteint sans obérer les finances de la commune.**

### Attribution du contrat

Le choix définitif du délégataire appartient à l'assemblée délibérante sur proposition de l'exécutif.

Monsieur le Maire de Juvignac, autorité habilitée à signer la convention de délégation de service de la restauration scolaire municipale et du centre de loisirs, saisit l'assemblée délibérante réunie le 29 mai 2017 d'une proposition d'attribution du contrat de DSP en faveur du candidat ELRES/ELIOR qui a été sélectionné par la commission de délégation de service public le 26 avril 2017.



## Classement final des offres après négociations

ELRES ELIOR	9,13	1er
SAS PROVENCE PLATS	9,10	2ème
API RESTAURATION	8,53	3ème
SODEXO-SOGERES	8,3	4ème
SHCB	7,95	5ème

### Détail de l'offre technique et financière du prestataire ELRES ELIOR

La nouvelle DSP se veut plus qualitative d'un point de vue environnemental, sanitaire, organoleptique et en termes de modernité de service. L'offre technique d'ELIOR a su répondre à tous ces critères tout en étant la moins onéreuse des cinq (5) propositions reçues.

#### ❖ *Plus de bio*

La nouvelle DSP prévoit un composant dont les ingrédients sont entièrement issus de l'agriculture biologique par repas. De plus, le pain est également "bio", ELIOR se fournissant chez Pain et Partage, entreprise "bio, locale et solidaire" basée à FABREGUES (34). Ainsi, et sans compter le pain, la nouvelle DSP prévoit 25% de bio par repas.

#### ❖ *Plus de local*

ELIOR travaille avec une entreprise fabrégquoise pour le pain. Elle est engagée dans une démarche d'approvisionnement local (soit – 150 kms du lieu de production). La cuisine centrale d'ELIOR étant située à Lunel (34), leur notion d'approvisionnement local est sensiblement la même qu'à Juvignac.

#### ❖ *Plus de fruits et légumes de saison*

La DSP impose l'utilisation de fruits et de légumes de saison, sauf rares exceptions. ELIOR est en capacité de respecter ce choix.

#### ❖ *Moins de déchets et de gaspillage*

ELIOR utilise des barquettes biodégradables pour le conditionnement des repas. Les barquettes sont mises au compost ou recyclées. Sur la cuisine centrale d'ELIOR, il y a en effet trois (3) composteurs. De plus, ELIOR offre à la commune un composteur qui sera situé sur l'école Nelson Mandela.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, la commune a réduit le nombre de composants d'un repas passant de cinq (5) à quatre (4) éléments. Aussi, elle n'offre plus le choix des mets aux enfants. Pour les sensibiliser davantage au gaspillage alimentaire, trois tables de tri seront installées dans les restaurants scolaires. Ces tables de tri seront munies d'une pesée afin d'identifier le poids journalier des aliments jetés. Ces tables de tri sont également offertes par le prestataire ELIOR.

#### ❖ *Plus de pédagogie*

ELIOR propose des animations thématiques et pédagogiques diversifiées en lien avec les attentes de la commune (obésité, gaspillage alimentaire, environnement, équilibre alimentaire, découverte du monde...).

## Classement des offres avant négociations

SAS PROVENCE PLATS	9,37	1er
ELRES ELIOR	8,83	2ème
API RESTAURATION	8,28	3ème
SODEXO-SOGERES	8,11	4ème
SHCB	7,71	5ème

### Journées de négociations les 6 et 7 avril 2017

Le règlement de la consultation prévoyait deux (2) journées de négociation avec l'ensemble des candidats, selon l'article 46 de l'ordonnance relative aux contrats de concession qui dispose que "*les autorités délégantes peuvent organiser librement une négociation avec un ou plusieurs soumissionnaires*".

L'audition des candidats s'est déroulée les 6 et 7 avril 2017 selon le planning ci-après :

Planning négociations du 06/04/2017	Candidats
09H00 – 10H30	SOGERES/SODEXO (13)
13H30 – 15H00	ELIOR/ELRES (92)
15H45 – 17H15	PROVENCE PLATS (84)

  

Planning négociations du 07/04/2017	Candidats
09H00 – 10H30	API (34)
14h30 – 16h	SHCB (38)

Au cours de ces négociations, ont été présentes les personnes suivantes :

Les membres de la CDSP ; Monsieur Luc LIGNON – Directeur de la politique alimentaire de la Ville de Montpellier ; Monsieur Pierre-Antoine CAYROU – AMO Empreintes Culinaires ; et le personnel administratif de la commune.

Au cours de cette phase de négociation, la commune a estimé que toutes les explications nécessaires ont été fournies. Ainsi, les candidats qui le souhaitaient avaient la possibilité de modifier leurs offres jusqu'au 11 avril 2017.

Les nouvelles offres ont été de nouveau analysées par l'AMO, Empreintes Culinaires, puis restituées au délégataire au cours de la CDSP du 26 avril 2017 (*annexe 3*).

Le classement final a évolué suite aux modifications apportées par les candidats, parfois substantielles, notamment en termes de prix.



## Les critères de sélection des candidatures

Références professionnelles et capacité technique	25%
Les capacités de la cuisine centrale et les ateliers	25%
La capacité d'adaptabilité du candidat	25%
La capacité économique et financière	25%

## Classement des candidatures

SHCB	1er
API RESTAURATION	2ème
SAS PROVENCE PLATS	3ème
SODEXO-SOGERES	4ème
ELRES ELIOR	5ème

Le règlement de la consultation prévoyait que les cinq (5) candidats arrivés en tête seraient admis à présenter une offre. Ainsi, les cinq (5) candidats classés ont été admis à présenter une offre et ont été destinataires du dossier de consultation le 31 janvier 2016.

En effet, l'article L.1411-1 al. 4 du CGCT dispose que la collectivité adresse à chacun des candidats retenus un dossier contenant l'ensemble des documents nécessaires pour la préparation et la remise des offres. Les candidats sélectionnés y trouvent toutes les informations techniques et financières nécessaires pour l'établissement de leur offre (cahier des charges, annexes et cadre de réponses).

La date limite de réception des offre a été fixée au 7 mars 2017 à 12h00.

A la date limite de réception des offres, les cinq (5) candidats ont adressé une offre technique et financière.

La CDSP s'est réunie le 8 mars 2017 afin de procéder à l'ouverture des offres. Les offres ont fait l'objet d'une étude en CDSP avant d'être transmise à l'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage (AMO), Empreintes Culinaires (37 550 Saint-Avertin) pour une première analyse.

A l'issue de cette analyse, un premier classement a été établi suivant les critères ci-après lors de la CDSP du 29 mars 2017 (*annexe 2*).

## Les critères de sélection des offres

Qualité du repas	10%
Développement durable	10%
Qualité du personnel encadrant et des référents	15%
Information et communication	5%
Animations	10%
Prix (compte d'exploitation)	50%

**IL EST DONC PROPOSE AU CONSEIL MUNICIPAL**

Vu le code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L2333-6 à L2333-16  
Après avoir entendu l'exposé des motifs précédents,

**D'APPROUVER** le choix de la Commission de DSP d'attribuer la DSP de restauration scolaire et du centre de loisirs au prestataire ELRES ELIOR ;

**D'APPROUVER** la convention de délégation de service public annexée à la présente délibération ;

**D'AUTORISER** Monsieur le Maire à signer ladite convention de délégation de service public de la restauration scolaire et du centre de loisirs ;

**D'AUTORISER** Monsieur le Maire, ou son représentant habilité à cet effet, à prendre toutes dispositions et à signer tout acte et document rendu nécessaire pour l'exécution de la présente délibération.

**DE DIRE** que les crédits de recettes seront inscrits au budget 2017, au chapitre 011, compte 611.

Le Conseil municipal, après avoir délibéré, adopte la proposition de Monsieur LARGUIER à l'unanimité.

Ainsi fait et délibéré, les jours, mois et an sus dits.

Le Maire,



Acte rendu exécutoire  
après dépôt en préfecture le ..... 7 juin 2017  
et publication le ..... 15.06.2017