

**CONCESSION DE SERVICE PUBLIC POUR  
LA RESTAURATION COLLECTIVE  
MUNICIPALE**

—  
**Ville de RUEIL-MALMAISON**

**Rapport du Maire à l'Assemblée Délibérante**

**(Article L. 1411–5 du Code Général des  
Collectivités Territoriales)**

**Conseil municipal du 4 avril 2023**

## TABLE DES MATIERES

<b><u>1 – PREAMBULE .....</u></b>	<b><u>3</u></b>
<b><u>2 – DEROULEMENT DE LA PROCEDURE.....</u></b>	<b><u>3</u></b>
2.1 - RAPPEL DES PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DE LA CONSULTATION .....	3
2.2 - LA PHASE DE CONSULTATION.....	5
2.3 - LA PHASE DE NEGOCIATION .....	5
<b><u>3 – MOTIFS DU CHOIX DU CANDIDAT .....</u></b>	<b><u>7</u></b>
<b><u>4 – ECONOMIE GENERALE DU FUTUR CONTRAT .....</u></b>	<b><u>8</u></b>
4.1 - DUREE.....	8
4.2 - PERIMETRE DU CONTRAT.....	8
4.3 - DISPOSITIONS FINANCIERES .....	9
4.4 - MOYENS DE SUIVI ET DE CONTROLE DU CONTRAT.....	13

## **1 – PREAMBULE**

Conformément aux dispositions de l'article L.1411-5 du Code Général des Collectivités Territoriales et afin que l'assemblée délibérante se prononce en toute connaissance de cause sur l'attribution du contrat de concession de service public de la restauration collective municipale, l'autorité habilitée à signer la convention lui transmet :

- le rapport de la commission visée à ce même article et présentant notamment la liste des entreprises admises à présenter une offre et l'analyse des propositions de celles-ci ;
- les motifs du choix du candidat ;
- l'économie générale du contrat.

Ainsi, le présent rapport comprend les informations suivantes :

- Le déroulement de la procédure ;
- Les motifs du choix du candidat ;
- L'économie générale du contrat.

Et en annexes :

- Le procès-verbal de la commission de concession de service public du 19 janvier 2023 – Sélection des candidatures, Etude et avis sur les offres ;
- Les grilles d'analyse des offres avant et après négociation ;
- Le projet de contrat de concession de service public et ses annexes.

## **2 – DEROULEMENT DE LA PROCEDURE**

Après avis préalable du Comité Technique en date du 24 juin 2022, de la Commission Consultative des Services Publics Locaux en date du 20 juin 2022, et par délibération n°129, le Conseil municipal, réuni en date du 5 juillet 2022, s'est prononcé en faveur du principe de Concession de service public pour la restauration collective en application des dispositions du code de la commande publique relatives aux contrats de concession, ainsi que des articles L.1411-1 et suivants et R.1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT).

### **2.1 - Rappel des principales caractéristiques de la consultation**

#### **➤ Objet de la consultation**

La consultation avait pour objet la gestion déléguée par voie de concession du service public de la restauration collective de la Ville de RUEIL-MALMAISON et du Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de RUEIL-MALMAISON.

Il est précisé qu'un groupement d'autorités concédantes a été créé à cette fin entre la Ville et le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de RUEIL-MALMAISON. Le coordonnateur du groupement, désigné dans la convention constitutive, est la Ville de RUEIL-MALMAISON qui a la charge de mener exclusivement toutes les opérations de passation (y compris notamment la négociation, la signature et la notification du contrat) au nom et pour le compte de l'ensemble des membres du groupement.

#### **➤ Critères de jugement des offres**

Le jugement des offres a été réalisé selon les critères suivants indiqué dans les documents de la consultation, ainsi que dans l'avis d'appel public à concurrence :

			Barème	Précisions sur le jugement	Pièce
Qualité du service rendu aux usagers	Qualité du repas	Qualité des produits utilisés	14	Origine et qualité des produits, utilisation privilégiée de produits locaux et frais, morceaux et origine des viandes utilisés, bien-être animal, mode de fabrication, planning de production, tableaux de fréquences viandes, légumes et fruits...)	Tableau Excel
		Qualité des menus		Présentation et qualité des menus. Qualité et appellation des plats, équilibre alimentaire sur la journée et sur la semaine, absence de redondance, ...	Présentation libre
		Catalogues goûters, petits-déjeuners, pique-niques, repas froids, fromages, potages,...		Qualité et variété des produits	Présentation libre
	Gestion des Impayés	Présentation du traitement des impayés	4	Propositions faites afin de réduire significativement le coût des impayés de la Commune.	Présentation libre
		Présentation du système de facturation "familles"		Efficacité et maîtrise du système par le prestataire, Modalité d'accès au système pour la Commune.	Présentation libre
	Information, communication et veille sociale	Présentation de l'information et de la communication auprès de la Ville	2	Qualité et variété des supports, contenu et fréquence de diffusion	Présentation libre
		Présentation de l'information et de la communication auprès des familles, satisfaction des usagers		Qualité et variété des supports, contenu et fréquence de diffusion	Présentation libre
	Animations	Programme annuel d'animations	1	Qualité des menus, fréquences, thématiques, modalités de mise en place et d'encadrement...	Présentation libre
Programme d'actions pédagogiques		Fréquences, thématiques, modalités de mise en place et d'encadrement, organisation avec la communauté éducative...		Présentation libre	
<b>Total qualité du service rendu aux usagers</b>			<b>21</b>		

			Barème	Précisions sur le jugement	Pièce
Technique et organisation	Programme technique	Programme technique cuisine centrale et offices	13	Qualité et pertinence des aménagements prévus	Présentation libre
		Maintenance		Contrats. Fréquences. Système de suivi. Temps d'intervention...	
	Personnel - Organisation	Qualité de l'équipe d'encadrement (CV et organisation fonctionnelle...). Organisation du personnel à la cuisine centrale, qualification de l'équipe cuisinante. Tenues de travail...	7	Qualité et efficacité de l'organisation proposée sur la cuisine centrale, qualification et dimensionnement des équipes de cuisine, qualité des CV de l'équipe d'encadrement et modalité d'accès aux responsables décisionnaires, interlocuteur administratif et financier, présentation des tenues,...	
		Plan de formation		Qualité du contenu des formations et nombre de jour par personne	
		Procédures et organisation		Procédure hygiène. Stock tampon. Echantillons témoins. Conditionnement. Plan de production et de livraison...	
<b>Total organisation et personnel</b>			<b>20</b>		

			Barème	Précisions sur le jugement	Pièce
Développement Durable	Alimentation durable	% d'alimentation durable et plan de progrès, Structuration des filières locales	14	Liste des producteurs locaux. Cartographie....	Tableau Excel et présentation libre
				Plans d'actions pour la structuration des filières locales....	Présentation libre
	Autres actions DD	Politique et plan d'actions Développement Durable	5	Qualité, ambition des plans d'actions et système de mesure (lutte contre le gaspillage, tri et valorisation des déchets, conditionnements, réduction des emballages...) Maîtrise des consommations énergétiques : déplacements, fluides liés à l'exploitation de la cuisine centrale ...	Présentation libre
<b>Total Développement Durable</b>			<b>19</b>		

<b>Total des critères qualitatifs</b>	<b>60</b>
---------------------------------------	-----------

Eléments financiers	Compte d'exploitation - Bordereau des Prix	40	Total du compte d'exploitation moins les redevances sur les repas extérieurs	Tableaux Excel
<b>Total des critères économiques</b>		<b>40</b>		

## **2.2 - La phase de consultation**

Un avis de concession a été adressé le 4 octobre 2022 aux supports de publication suivants :

- Le Journal Officiel de l'Union Européenne (J.O.U.E.), avis n° 2022/S238-685509,
- Le Bulletin Officiel des Annonces des Marchés Publics (B.O.A.M.P.), avis n° 22-161411.

Le dossier de consultation des entreprises a été mis à disposition des opérateurs économiques le 4 octobre 2022, sur le profil d'acheteur de la ville de RUEIL-MALMAISON à l'adresse :

<https://marches.maximilien.fr/>

La date limite de remise des plis a été initialement fixée au 9 décembre 2022, à 12h00 ; elle a été reportée au 19 décembre 2022 à 17h00.

Un seul pli a été reçu dans les délais et a été ouvert, il s'agit de la société COMPASS GROUP France qui a répondu avec sa marque SCOLAREST.

Le peu de concurrence rencontré a été analysé et trouve ses origines dans :

- Un secteur d'activité particulièrement concentré notamment sur les concessions de service public ;
- Des acteurs fragilisés à la suite de la crise sanitaire du Covid et aujourd'hui par le contexte inflationniste ;
- Une capacité à porter de lourds investissements pour la cuisine centrale de la Ville dans le contexte ci-avant rappelé.

La Commission de Concession de Service Public (ci-après Commission CSP), prévue par l'article L1411-5 du Code Général des Collectivités Territoriales, s'est réunie le 19 janvier 2023 pour procéder à l'analyse des candidatures et des offres.

La Commission de Concession de Service Public, a admis le candidat au vu de ses garanties professionnelles et financières et de son aptitude à assurer la continuité du service public.

Un rapport d'analyse de l'offre a été réalisé et présenté aux membres de la Commission CSP le même jour, qui m'ont proposé d'engager les négociations avec le candidat.

## **2.3 - La phase de négociation**

Au regard des résultats de l'analyse et après avis de la Commission CSP, j'ai donc décidé d'engager librement les négociations avec SCOLAREST.

Je leur ai exposé les points qui me semblaient nécessiter des éclaircissements ou susceptibles de conduire à une amélioration de leur offre, que ce soit en termes de qualité du service, d'organisation du personnel ou de prix.

Les négociations ont été conduites selon les étapes suivantes :

- Envoi d'une série de questions le 26 janvier 2023 ;

- Remise de réponses aux questions le 1<sup>er</sup> février 2023 ;
- Une rencontre avec le candidat a été organisée le 3 février 2023 ;
- Remise d'une offre optimisée le 14 février 2023 ;
- Une rencontre avec le candidat a été organisée le 15 février 2023 ;
- Remise d'une nouvelle offre optimisée le 17 février 2023 ;
- Une rencontre avec le candidat a été organisée le 21 février 2023 ;
- Remise d'une nouvelle offre optimisée le 23 février 2023 ;
- La finalisation du contrat du 13 au 17 mars 2023.

Les principaux résultats des négociations sont les suivants :

**Du point de vue qualitatif :**

- Intégration de la collecte des biodéchets ;
- Prise en charge des impayés à 100% par le Concessionnaire ;
- Précisions et optimisation du programme technique des travaux de la cuisine centrale ;
- Précisions sur l'équipe d'encadrement de la cuisine centrale et l'équipe en charge du suivi du contrat de concession ;
- Précisions sur l'accompagnement dans le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire des offices de la Ville et l'affichage des allergènes ;
- Prise d'engagements chiffrés d'insertion à hauteur de 2 postes par an ;

**Du point de vue économique :**

- L'intégration des évolutions qualitatives et un effort financier majeur sur la rémunération du prestataire.

Au vu de l'offre finale proposée et négociée, j'ai décidé de retenir la société SCOLAREST.

Conformément à l'article L. 1411-5 du Code Général des Collectivités Territoriales, au terme de la procédure de concession de service public, je dois saisir le Conseil Municipal du choix de l'entreprise auquel j'ai procédé.

Je tiens à préciser que la société SCOLAREST a produit une offre :

- Très qualitative qui répond très finement aux attentes de la Ville en termes de qualité de la prestation pour les convives ;
- Favorisant les approvisionnements de qualité et notamment locaux, bio et labellisés avec un pan de progrès sur la durée de la concession ;

- Intégrant un programme d'investissement satisfaisant de remise à niveau et de modernisation de la cuisine centrale de la Ville ;
- Favorisant les actions en termes de Développement Durable dont la préparation, la livraison et le service des repas en bacs inox, le développement de modes de transport au Gaz Naturel de Ville et électrique ;
- Favorisant les animations à destination des enfants et des séniors ;
- Facilitant la gestion administrative en lien avec le pointage des repas sur tablettes.

### **3 – MOTIFS DU CHOIX DU CANDIDAT**

La dernière offre remise par le candidat répond avantageusement du point de vue qualitatif et économique au regard des critères de jugement énoncés dans le règlement de la consultation.

Les points marquants de l'offre de la société SCOLAREST sont :

- Des engagements satisfaisants sur l'alimentation durable (produits bio, locaux et labels) avec un plan de progrès ;
- Des viandes 100% d'origine France ;
- L'utilisation très majoritaire de produits frais et cuisinés sur la cuisine centrale grâce notamment à sa mûrisserie ;
- Une cuisine dédiée aux séniors et à la Petite Enfance au sein de la cuisine centrale ;
- Des menus qualitatifs pour les convives ;
- Des recettes créatives pour les menus végétariens ;
- Des engagements importants en termes de Développement Durable :
  - Des véhicules de livraison fonctionnant au Gaz Naturel de Ville et électrique pour le portage à domicile ;
  - Un conditionnement des repas en bacs inox hors portage à domicile après réalisation des travaux de modification de la cuisine centrale ;
  - Des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire structurées ;
  - La prise en compte du bien-être animal dans ses sources d'approvisionnement ;
  - La mise en place de la collecte des biodéchets sur toutes les écoles de la Ville, les centres de loisirs, le restaurant Debré ;
  - Réalisation d'un bilan carbone annuel de son activité ;

- Des outils efficaces pour la facturation et la communication avec les usagers et la Ville et le CCAS dont le suivi des livraisons par géolocalisation pour le portage de repas à domicile ;
- Le pointage des repas sur tablettes ;
- Des engagements forts sur les animations et les formations ;
- Des enquêtes de satisfaction annuelles ;
- Une équipe en charge de suivi du contrat de 4 personnes ;
- Intégration d'un technicien de maintenance dans l'équipe pour une meilleure réactivité pour les petits travaux et un meilleur suivi des opérations de maintenance au global ;
- Des investissements importants dans la cuisine centrale pour pérenniser et moderniser l'outil de production ;
- Une offre financièrement attractive au regard des exigences du cahier des charges.

## **4 – ECONOMIE GENERALE DU FUTUR CONTRAT**

### **4.1 - DUREE**

La durée du contrat est de 10 ans, à compter de sa date de prise d'effet, sans possibilité de tacite reconduction.

Le contrat prend effet le 1<sup>er</sup> septembre 2023 pour prendre fin 7 jours calendaires avant le début de l'année scolaire 2033-2034.

Le contrat confié au Concessionnaire sera notifié après sa transmission à Monsieur le Préfet des Hauts-de-Seine, conformément aux articles L.1411-9 et L. 2131-2 du Code général des collectivités territoriales.

La prolongation éventuelle de la durée de la concession de service public de restauration collective ne pourra procéder que dans les conditions posées par l'article L. 3135-1 Code de la Commande Publique et les articles R. 3135-1 et suivants.

### **4.2 - PERIMETRE DU CONTRAT**

Le Concessionnaire, responsable de la gestion, de l'exécution et du fonctionnement du service, l'exploite à ses risques et périls, selon les termes et conditions du présent contrat et dans le respect de l'égalité des usagers, de la continuité du service public, et des prescriptions relatives au développement durable et à la qualité qui figurent dans la description du service de restauration à l'article 21 et en Annexes 4 et 5.

Le périmètre de la Concession comprend :



#### Pour la Ville :

- La restauration scolaire ;
- La restauration des accueils de loisirs ;
- La restauration de la Petite Enfance ;

#### Pour le CCAS :

- La restauration des bénéficiaires du portage à domicile ;
- La restauration des usagers du restau-club Robert Debré ;
- La restauration des usagers du centre de la Boussole.

Le Concessionnaire a notamment pour mission d'assurer :

- la mise en conformité de la cuisine centrale,
- la maintenance, la réparation et le renouvellement des locaux (y compris le gros-œuvre), des matériels et des équipements de la cuisine centrale,
- la maintenance, la réparation et le renouvellement des matériels et des équipements des sites de restauration,
- la fabrication des repas dans la cuisine centrale de RUEIL-MALMAISON (voire dans une autre cuisine centrale en cas de fermeture pendant les travaux),
- la livraison sur les sites de restauration,
- la livraison au domicile des bénéficiaires du portage à domicile (y compris une mission de veille sociale),
- la gestion de la cuisine centrale mise à disposition,
- l'encaissement et le risque financier total avec les usagers du scolaire, du restau-club Robert Debré et du portage à domicile,
- 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,
- 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, du portage à domicile et du restau-club, en fonction des tarifications sociales fixées par la Ville et le CCAS et en assume le risque total sur les impayés,
  - ↳ il met en place un système de réservation des repas notamment en ligne, qui servira de base pour la facturation des repas,
  - ↳ pour les autres prestations, le Concessionnaire refacture la Ville ou le CCAS.

### **4.3 - DISPOSITIONS FINANCIERES**

#### **Prix**

Le Concessionnaire assurera le service public de la restauration collective à ses risques et périls. Il assumera le risque d'exploitation, critère caractéristique, entre autres, de la qualification de concession de service public.

Le Concessionnaire s'engage sur le montant des prix unitaires des repas et des prestations annexes et sur la formule de révision.

Le prix unitaire d'un repas commandé comprend les charges des différents postes correspondant aux prestations fournies et la rémunération du Concessionnaire.

La quote-part des frais fixes relative aux coûts de production intégrée dans les prix unitaires des repas est calculée sur la base de la volumétrie globale de la cuisine centrale.

### **Redevances**

Le Concessionnaire devra verser :

- Une redevance annuelle de 150 000 € H.T. pour la mise à disposition des biens et l'avantage tiré par le Concessionnaire de cette mise à disposition. Cette redevance est soumise au taux de TVA en vigueur ;
- Une redevance annuelle de 50 000 € pour les frais de gestion et de contrôle supportés par la Ville dans le cadre de l'exécution de la convention. Cette redevance n'est pas soumise à TVA.

Elles seront mises en recouvrement annuellement, au plus tard le 31 octobre suivant la clôture de l'exercice annuel, par l'émission d'un titre de recette.

Elles sont actualisées selon la formule de révision des prix prévue au contrat.

- En contrepartie de l'utilisation de la cuisine centrale pour la production de repas destinés à une clientèle extérieure, le Concessionnaire s'engage à verser une redevance annuelle composée d'une partie fixe d'un montant de 50.000 € HT et d'une partie variable égale à 5.65 % du chiffre d'affaires réalisé par le Concessionnaire auprès de chacun des tiers. Elle sera mise en recouvrement annuellement au plus tard le 31 Octobre suivant la clôture de l'exercice annuel par l'émission d'un titre de recette. Elle est actualisée selon la formule de révision des prix.

### **Encaissement et facturation des tarifs sociaux**

Le Concessionnaire encaisse directement mensuellement ces prix de repas auprès des familles ou des usagers en mettant en place un système de post paiement basé sur les commandes (hors annulations sur avis médical) et les consommations complémentaires (repas non commandés).

Le Concessionnaire facture au Concédant, la compensation des tarifs sociaux, qui correspond à la différence entre les prix unitaires de repas tels que définis au contrat et les tarifs perçus auprès des usagers. Ce versement a pour objet de compenser le caractère social des tarifs applicables aux usagers.

Au titre de la compensation des tarifs sociaux, le Concédant règle au Concessionnaire mensuellement un acompte provisionnel égal au douzième de la compensation des tarifs sociaux, telle qu'elle peut être évaluée en début d'exercice à partir des prix unitaires de repas, de la tarification pratiquée et du nombre d'usagers prévus.

Chaque acompte est réglé dans les conditions fixées par les textes.

Le Concessionnaire transmettra chaque mois au Concédant un état récapitulatif par structure, mentionnant les quantités réellement consommées (liste de pointage transmis par le Concessionnaire et validée par le Concédant).

Le Concédant validera chaque mois l'état récapitulatif transmis par le Concessionnaire.

A l'issue de chaque exercice contractuel (année scolaire), les parties procèdent à l'arrêté définitif du montant de la compensation des tarifs sociaux, dont le montant est fixé en fonction :

- du nombre cumulé de repas tels que validés ci-dessus multipliés par les prix unitaires de repas tels que définis en Annexe 17,
- moins les sommes perçues ou à percevoir directement auprès des usagers,
- moins les acomptes provisionnels déjà versés.

### **Facturation des autres prestations**

Pour toutes les autres prestations prévues au contrat, la facturation directe est faite à la Ville ou au CCAS.

Chaque facture est réglée dans les conditions fixées par les textes.

### **Formule de révision des prix**

A compter du 1<sup>er</sup> décembre 2023 et au cours de la première année d'exécution, les prix des repas, des goûters et des prestations complémentaires seront révisés trimestriellement, soit aux mois de décembre 2023, mars 2024, juin 2024, septembre 2024.

Au terme de la première année d'exécution, les parties se rencontreront au mois de septembre de chaque année aux fins de constater la fréquence de révision qui sera applicable au cours de l'année à venir, au regard de l'évolution de l'inflation sur l'année écoulée.

Aussi, si l'évolution annuelle des prix, telle que résultant du cumul des révisions de prix réalisées au cours d'une année contractuelle sur la base de la formule ci-après, est supérieure ou égale à 6%, alors les prix seront révisés trimestriellement, soit en décembre, mars, juin et septembre.

Toutefois, si cette évolution est inférieure à 6%, alors les prix seront révisés semestriellement aux mois de mars et de septembre.

Les prix seront révisés selon la formule de révision prévue au contrat.

### **Investissements**

Les travaux de mise à niveau et de modernisation de la cuisine centrale ont vocation à permettre une poursuite d'activité de la cuisine centrale à long terme. Les investissements portés par le Concessionnaire sont donc amortis sur une durée de 15 ans, durée qui excède la durée du contrat. La Ville de RUEIL-MALMAISON s'engage à reprendre ou faire reprendre ces biens par le futur prestataire, à leur valeur résiduelle telle que définie au contrat.

### **Provisions pour maintenance, réparation et renouvellement**

A l'échéance du contrat, dans l'hypothèse où l'enveloppe financière n'aurait pas été utilisée dans sa totalité par le Concessionnaire, les sommes non utilisées seront reversées au Concédant.

Ce versement intervient dans le délai de 3 mois à compter de la fin du contrat.

En cas d'insuffisance de ces provisions au regard des dépenses supportées par le Concessionnaire au titre de ses obligations, l'écart restera à la charge du Concessionnaire.

### **Gestion des impayés**

Le Concessionnaire a la responsabilité de la gestion des encaissements et de la relance des impayés.

Il maintient à minima 1 journée de permanence par mois sur la cuisine centrale pour accueillir physiquement les usagers ou leurs familles.

A cet effet, le Concessionnaire constitue dans ses comptes, une provision égale à :

- la quote-part relative au coût des impayés inscrite dans les bordereaux des prix de l'Annexe 17, destinée à couvrir le risque des « impayés »
- multipliée par le nombre de repas réellement facturés année par année sur toute la durée du contrat.

En cas de retard dans l'acquittement, par des usagers, du tarif des repas, le Concessionnaire procède au recouvrement des créances, par tous moyens à sa convenance.

Les frais de recouvrement refacturés à l'utilisateur seront limités à **84 euros**.

Le Concessionnaire adresse mensuellement au Concédant :

- un état reprenant, famille par famille ou usager par usager, la situation de l'encours et le détail des actions menées au titre du recouvrement amiable (lettres de rappel, mises en demeure, appels téléphoniques,...) et/ou le détail des actions de recouvrement contentieux (injonction de paiement, référé provision,...) tel que défini au contrat
- la liste des familles ou des usagers en situation de retard de paiement afin que le Concédant se prononce dans un délai de 15 jours à compter de la réception de ladite liste sur la prise en charge à titre social des familles.

A défaut de réponse dans un délai de 30 jours calendaires, le Concédant autorise systématiquement le Concessionnaire à poursuivre le processus de recouvrement contentieux vis-à-vis des familles concernées.

Pour les familles ou les usagers en situation de retard de paiement, le Concédant notifiera au Concessionnaire son éventuelle décision d'exclusion de l'utilisateur du service de restauration jusqu'à régularisation intégrale de sa situation.

Pour les familles ou les usagers dont les situations d'impayés perdurent, les parties conviennent de se rencontrer au minimum une fois par trimestre, pour définir une action conjointe à effectuer auprès de chaque famille concernée.

Chaque année, les parties dressent le bilan de la gestion des impayés et des procédures de recouvrement mises en œuvre par le Concessionnaire.

Si le montant des impayés enregistrés sur l'exercice, tel qu'arrêté aux dates prévues ci-dessous, sur la base d'un certificat d'irrecouvrabilité, est inférieur au montant annuel de la provision constituée par le Concessionnaire, le boni<sup>1</sup> est reversé à la Ville, selon les modalités prévues au contrat.

Si le montant des impayés réellement constaté, chaque année, est supérieur au montant de la provision réellement constituée, le différentiel restera à la charge du Concessionnaire.

---

<sup>1</sup> Se référer à la répartition du boni définie dans le plan de progrès décrit dans l'article 40.2

## **4.4 - MOYENS DE SUIVI ET DE CONTRÔLE DU CONTRAT**

### **Reporting régulier**

Pour permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions techniques et financières, le Concessionnaire produit :

- Chaque mois le suivi d'activité mensuel à J+10 fin de mois ;
- Chaque année, le rapport technique et financier annuel portant sur la période du 1<sup>er</sup> septembre au 31 août et ce au plus tard le 31 décembre de l'année.

La non-production de ces comptes-rendus constitue une faute contractuelle, sanctionnée dans les conditions définies au contrat.

Pendant la durée d'exploitation du service, le Concédant exerce notamment un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de sécurité.

Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment par l'intermédiaire d'agents spécialisés.

Le Concédant a le droit de contrôler les renseignements donnés dans les comptes-rendus techniques et financiers. A cet effet, ses agents accrédités peuvent procéder sur place et/ou sur pièces à toute vérification utile pour s'assurer du fonctionnement du service dans les conditions du présent contrat et prendre connaissance de tous documents techniques, comptables et autres, nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

Le Concessionnaire a l'obligation de tenir à la disposition du Concédant pendant toute la durée du contrat l'ensemble des informations et des pièces relatives à l'exécution du contrat.

### **Commissions restauration**

Les commissions de restauration se réunissent régulièrement tout au long de l'année. Elles évoquent les repas de la période précédente. Elles étudient les propositions et arrêtent les menus. Elles évoquent les dossiers à traiter et les projets à étudier.

La présence de la diététicienne du Concessionnaire, affectée au présent contrat, est obligatoire ainsi que celle d'un représentant du Concessionnaire ayant pouvoir de décision.

Le Concessionnaire prend en charge la rédaction de tous les comptes-rendus des Commissions de restauration et les transmet au Concédant dans un délai de quinze jours calendaires après la tenue des commissions, pour validation.

Après adoption des menus par les différentes commissions, seules des modifications exceptionnelles, dûment justifiées, sont autorisées, sous réserve de respecter cumulativement plusieurs conditions :

- Elles sont justifiées par les nécessités de l'approvisionnement ;
- Elles respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle et gastronomique des repas ;
- Le Concédant valide cette modification après en être informé par écrit ;
- Le Concessionnaire assure la communication de ces changements de menus aux usagers (affichage sur les offices et portail internet à jour).

### **Pénalités**

Faute pour le Concessionnaire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le contrat et les engagements sur lesquels il s'est engagé, des pénalités pourront lui être infligées.

Je propose donc au Conseil Municipal de retenir l'offre de la société COMPASS GROUP France opérant sous la marque SCOLAREST pour la gestion déléguée du service de restauration collective de la Ville de RUEIL MALMAISON dans le cadre d'un nouveau contrat de concession de service public et de m'autoriser à signer le contrat et tout document y afférent.

Fait à RUEIL MALMAISON, le, 4 avril 2023

**Patrick Ollier**  
**Maire de RUEIL MALMAISON**