



COMMUNE DE VAULX-EN-VELIN

**EXTRAIT DU REGISTRE
DES
DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL**

Séance de **28 janvier 2020**

Compte rendu affiché le **5 février 2020**

Date de convocation du conseil municipal le **22 janvier 2020**

Présidente : **Madame Hélène GEOFFROY, La Maire**

Secrétaire de séance : **Monsieur Ahmed CHEKHAB**

Nombre de membres		
Art 2121-2 du CGCT	En exercice	Qui ont pris part à la délibération
43	43	37

Membres présents à la séance :

Hélène GEOFFROY, Pierre DUSSURGEY, Kaoutar DAHOUM, Matthieu FISCHER, Stéphane GOMEZ, Muriel LECERF, Fatma FARTAS, Ahmed CHEKHAB, Eliane DA COSTA, Yvan MARGUE, Nadia LAKEHAL, David TOUNKARA, Liliane BADIOU, Jean-Michel DIDION, Nassima KAOUAH, Jacques ARCHER, Pierre BARNEOD, Armand MENZIKIAN, Josette PRALY, Régis DUVERT, Yvette JANIN, Antoinette ATTO, Christine JACOB, Harun ARAZ, Myriam MOSTEFAOUI, Philippe ZITTOUN, Nordine GASMI, Nawelle CHHIB, Mustapha USTA, Nadia NEZZAR, Charazède GAHROURI, Philippe MOINE, Sacha FORCA, Christine BERTIN, Marie-Emmanuelle SYRE, Christiane PERRET FEIBEL

Membres absents excusés ayant donné pouvoir :

Virginie COMTE à Stéphane GOMEZ

Membres absents :

Morad AGGOUN, Saïd YAHIAOUI, Batoul HACHANI, Mourad BEN DRISS, Stéphane BERTIN, Bernard GENIN

Objet :

Lancement d'une consultation pour les prestations de restauration collective

V_DEL_200128_14

Rapport de Madame LECERF

Mesdames, Messieurs,

Le marché de restauration passé avec Elios en 2016 arrive à échéance le 31 août 2020. Ce marché fournit les repas des cantines scolaires, des crèches municipales, de la résidence Ambroise Croizat et du service de portage de repas à domicile. Son montant s'est élevé à 1 429 612 € en 2019, qui se répartissent ainsi suivant les 3 lots :

- les **restaurants scolaires et accueils de loisirs** avec 415 460 repas servis sur l'année scolaire 2018-2019 aux enfants et adultes encadrants, et 26 479 goûters servis en accueil de loisirs et un budget total 2019 de 1 151 795 € ;

- les **établissements d'accueil de jeunes enfants (EAJE)** avec 38 528 repas servis en 2019 et 30 822 goûters et un budget 2019 de 142 817€ ;

- la **résidence de personnes âgées A. CROIZAT** et le **portage de repas** pour les seniors, avec en 2019 27 100 repas et 2 336 potages portés, 8 231 repas servis à la résidence en 2019, et un budget de 92 000€ pour le portage et de 43 000€ pour la résidence.

La restauration municipale est aujourd'hui à la croisée de nombreux enjeux de l'action publique, et d'exigences accrues de la part des usagers et des familles : les questions de protection de l'environnement, de santé, de qualité des aliments, d'éducation et de socialité doivent être intégrés dans la détermination de l'offre de restauration.

Ainsi, la loi Egalim d'octobre 2018 a modifié la réglementation des services de restauration scolaire, en imposant à partir de 2022, 50 % de produits dits de qualité dont 20 % de bio, un plan de diversification des protéines, un menu végétarien au moins une fois par semaine et la fin des contenants en plastique.

Pour intégrer ces enjeux en prenant au mieux en compte les besoins des usagers, le renouvellement de ce marché a fait l'objet d'une concertation auprès des usagers de novembre à janvier : seniors concernés par le portage de repas et résidant au foyer logement le 29 novembre 2019, les familles à l'occasion des conseils consultatifs des parents de la petite enfance le 19 décembre 2019 et des parents d'élève le 9 janvier 2020.

Lors de ce dernier conseil consultatif, la parole a été donnée aux parents d'élèves autour de trois grandes thématiques : la qualité des menus (l'équilibre nutritif, la quantité des aliments, la variété, le goût des recettes...), la qualité des aliments (aliments biologiques, avec indications AOP, AOC, aliments avec label de qualité, circuits locaux, circuits courts, aliments issus du commerce équitable), la qualité du temps du repas (détente et convivialité, apprentissage du goût, découverte des aliments et de l'alimentation saine et équilibrée, de la lutte contre le gaspillage...).

De plus, la ville s'est assurée les services d'une AMO spécialiste de la restauration collective afin de l'assister dans l'élaboration du cahier des charges et le choix du prestataire à retenir.

En s'inspirant des meilleures pratiques observées ailleurs, le prestataire doit proposer différents scénarios respectant les orientations municipales, les critères la loi EGALIM ainsi que la prise en compte des consultations des usagers. Différents niveaux de qualité de la prestation attendus seront étudiés avec les impacts sur le coût de la prestation.

Plusieurs enjeux ont d'ores et déjà été identifiés et devront être pris en compte :

1. améliorer la qualité de l'assiette et la diversité des menus en servant des aliments sûrs, sains, au goût des convives et adaptés à leurs besoins nutritifs ;

2. accueillir des convives dans un lieu collectif, avec apprentissage de la civilité, du savoir-vivre et du vivre ensemble autour du repas ;

3. découvrir des produits et apprendre l'équilibre alimentaire, l'impact sur la santé de la

bonne alimentation et la lutte contre le gaspillage ;

4. développer une offre alimentaire durable inscrite dans un cahier des charges d'approvisionnement selon les possibilités locales et en circuit court et intégrant la dimension sociale du développement durable par une clause d'insertion (clause sociale) ;

5. communiquer largement vers les usagers sur la qualité des repas fournis et les associer au suivi avec notamment la mise en place de commissions qualité ;

6. former les personnels aux normes d'hygiène et sécurité alimentaire, à la pédagogie et à la bonne gestion de la distribution des repas ;

7. évaluer la prestation tout au long du marché et restituer cette évaluation aux usagers dans un objectif de transparence ;

8. s'assurer du juste prix de la prestation.

De plus, le marché devra intégrer les objectifs posés par les règles et documents de cadrage existants, tels que :

- **la réglementation et les recommandations en vigueur** et celles à venir pendant la durée du marché, avec la possibilité d'intégrer dès le début des éléments de la **loi EGALIM** ;
- le **Plan Climat Air Energie Territorial de la ville** ;
- le **Contrat Local de Santé de la ville** ;
- le **Plan Alimentation Métropolitain**.

Il devra tenir compte **des résultats des concertations publiques** réalisées auprès des différents convives et respecter **une obligation de transparence auprès des usagers** concernant la prestation servie aux convives.

La consultation intégrera également la **mise en place de self-service dans les restaurants scolaires et accueils de loisirs pour les enfants de niveau élémentaire**. En effet, après l'expérimentation concluante effectuée sur l'école René Beauverie, la Municipalité a décidé de déployer les self-services dans toutes les écoles élémentaires de la ville. Ainsi :

- il a été ouvert 5 selfs le 4 novembre 2019 sur les écoles O. Cartailhac, A. Courcelles, P. Langevin, FG. Lorca, P. Neruda ;
- cinq selfs ouvriront le 9 mars 2020 sur les écoles : J. Grandclément, A. Croizat, H. Wallon, Y. Gagarine, A. Makarenko ;
- sept autres selfs ouvriront le 1er septembre 2020 : F. Mistral, ML. King, J. Vilar, A. Frank, A. France, PM. Curie, K. Johnson (nouveau groupe scolaire du sud).

En mode self-service, les enfants ont le choix entre deux entrées, deux plats chauds et un accompagnement, deux laitages et un dessert. Le service en mode self permet une organisation de gestion positive des enfants en flux continu. En arrivant dans la salle à manger, les enfants prennent leur plateau, vaisselle, entrée et dessert. Ils vont s'installer à table pour manger leur entrée, puis viennent chercher le plat chaud servi sur l'îlot chaud à l'assiette. En fin de repas, ils passent par la banque de débarrassage de plateau. Au-delà du choix des plats par l'enfant, le self-service permet de s'adapter à son rythme, d'apporter du calme et de la sérénité tout au long du repas et de sensibiliser les enfants au développement durable et à la lutte contre le gaspillage.

Conformément aux articles L 2123-1 et R 2123-1-3° du code de la commande publique, une procédure adaptée pour la consultation des entreprises sera engagée en mars 2020 pour une notification prévue en juillet 2020.

La consultation sera divisée en 3 lots, sans montant minimum, ni maximum :

- les **restaurants scolaires** et les repas des **accueils de loisirs** ;
- les **établissements d'accueil de jeunes enfants (EAJE)** ;
- la **résidence de personnes âgées A. CROIZAT** et le **portage de repas** pour les seniors.

La valeur estimée du besoin, tous lots confondus, est de 3 400 000 euros pour deux ans.

Chaque lot constituera un accord-cadre mono attributaire s'exécutant par l'émission de bons de commandes au fur et à mesure des besoins. L'accord-cadre sera conclu pour une période de 2 ans, à compter de sa notification, reconductible une fois sans que sa durée ne puisse excéder 4 ans.

En conséquence, je vous propose :


► de lancer une consultation en procédure adaptée pour la fourniture des prestations de restauration collective dans les écoles, les crèches et les services aux personnes âgées, en application des articles L 2123-1 et R 2123-1-3° du code de la commande publique ;

► d'accepter que les prestations pour la restauration collective fassent l'objet de trois lots correspondant à trois accords-cadres conclus pour une période de 2 ans, à compter de leur notification, reconductibles une fois pour les écoles et accueils de loisirs, les Établissements d'Accueil des Jeunes Enfants (EAJE), la résidence de personnes âgées A. Croizat et le portage de repas pour les seniors ;

► d'autoriser Madame la Maire à attribuer et à signer les accords-cadres avec les entreprises classées premières par la commission de mise en concurrence, sous réserve qu'elles produisent les attestations fiscales et sociales et à prendre toute mesure d'exécution relative à ces accords-cadres une fois notifiés ;

► de dire que les crédits budgétaires relatifs à la réalisation de ces accords-cadres sont inscrits au budget primitif 2020.

LE CONSEIL MUNICIPAL

Envoyé en préfecture le 05/02/2020
Reçu en préfecture le 05/02/2020
Affiché le 
ID : 069-216902569-20200128-V_DEL_200128_14-DE

Vu les articles L2121-29, L2121-1 à L2121-23, R2121-9 et R2121-10 du Code général des collectivités territoriales qui concernent le Conseil municipal et ses modalités de fonctionnement ;

Vu l'article L2122-21 du Code général des collectivités territoriales et notamment son alinéa 6 selon lequel « Sous le contrôle du conseil municipal et sous le contrôle administratif du représentant de l'Etat dans le département, le maire est chargé, d'une manière générale, d'exécuter les décisions du conseil municipal et, en particulier (...) de souscrire les marchés » ;

Vu l'article L 2120-1 et les articles R 2123-1, R 2162-1, R2162-13 et R2162-14 du code de la commande publique ;

Vu les articles R 2152-6 et R 2152-7 du code de la commande publique relatif au classement des offres ;

Considérant que l'accord-cadre relatif à la restauration collective sera traité par voie de consultation en procédure adaptée en application des articles L 2123-1 et R 2123-1-3° du code de la commande publique ;

Considérant qu'il revient au Conseil Municipal d'autoriser Madame la Maire à attribuer et à signer les trois lots relatifs aux prestations de restauration collective avec les entreprises classées en première position par la Commission de Mise en concurrence à l'issue de la consultation ;

Entendu le rapport présenté le 28 janvier 2020 par Madame Muriel Lecerf, 5^{ème} adjointe déléguée aux travaux, aux marchés publics, à la proximité et à l'embellissement de la ville ;

Après avoir délibéré, décide :

► de lancer une consultation en procédure adaptée pour la fourniture des prestations de restauration collective dans les écoles, les crèches et les services aux personnes âgées, en application des articles L 2123-1 et R 2123-1-3° du code de la commande publique ;

► d'accepter que les prestations pour la restauration collective fassent l'objet de trois lots correspondant à trois accords-cadres conclus pour une période de 2 ans, à compter de leur notification, reconductibles une fois pour les écoles et accueils de loisirs, les Établissements d'Accueil des Jeunes Enfants (EAJE), la résidence de personnes âgées A. Croizat et le portage de repas pour les seniors ;

► d'autoriser Madame la Maire à attribuer et à signer les accords-cadres avec les entreprises classées premières par la commission de mise en concurrence, sous réserve qu'elles produisent les attestations fiscales et sociales et à prendre toute mesure d'exécution relative à ces accords-cadres une fois notifiés ;

► de dire que les crédits budgétaires relatifs à la réalisation de ces accords-cadres sont inscrits au budget primitif 2020.

Nombre de suffrages exprimés : 37
Votes Pour : 36
Votes Contre : 0
Abstention : 1

Sans participation : 0

Envoyé en préfecture le 05/02/2020

Reçu en préfecture le 05/02/2020

Affiché le

The logo for SLO (Société de Logement de l'Orléanais) is displayed in blue, stylized capital letters.

ID : 069-216902569-20200128-V_DEL_200128_14-DE

Ainsi fait et délibéré le mardi 28 janvier 2020 et signé au registre les membres présents.

Pour extrait conforme,

Madame la Maire,

Hélène GEOFFROY