

Nombre de Conseillers
en exercice : 23
Présents : 16
Votants : 19

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS du Conseil Municipal

L'an deux mille vingt trois

Le : 2 Octobre

Le Conseil Municipal de COLAYRAC-SAINT CIRQ

Dûment convoqué, s'est réuni en session ordinaire

à la Mairie, sous la présidence de Monsieur PASCAL DE SERMET

date de la convocation du Conseil Municipal : 19/09/2023

PRESENTS : MM. PASCAL DE SERMET — CLAUDE DULIN — ANNIE THEPAUT — MICHEL BAUVY — CHARLENE CAZAU — FREDERIC DUJARDIN — JEAN-PIERRE ANTONIOLI — NATHALIE ANZELIN — BENOIT AURICES — GILLES BALDAN — JEREMY BANOS — MAGALI CAMINADE — DOMINIQUE DECUPPER — VALERIE DELBOS GREGOIRE — LOÏC HERVOCHE — ORLANE LIRIA — MARINE MAZZACATO — MICHELE MICHALSKI — AUDREY MORET — PAOLA NERIA — RAOUL ROUDET — JEAN-MARIE VANZEMBERG — GHISLAINE VICO

ABSENTS : MME DELBOS GREGOIRE - M. HERVOCHE — MME LIRIA — MME NERIA

PROCURATIONS :

MME ANZELIN AYANT DONNE POUVOIR A MME MAZZACATO

M. ROUDET AYANT DONNE POUVOIR A M. DUJARDIN

MME MORET AYANT DONNE POUVOIR A M.DULIN

Monsieur Jérémie BANOS a été élu secrétaire,

OBJET
Délégation de service public : participation à un groupement d'autorités concédantes pour la construction et l'exploitation d'une cuisine centrale

Annie Thépaut rappelle qu'en application des dispositions de l'article L. 1411-4 du code général des collectivités territoriales, 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 Comité Social Territorial relevant du Centre de Gestion du Lot-et-Garonne ayant émis un avis au principe de la gestion déléguée du service public pour la construction et l'exploitation d'une cuisine centrale d'intérêt communautaire, en application de l'article 54 du décret n° 2021-571.

Le présent rapport a pour objet de présenter au conseil :

- Les différents modes de gestion possibles et les principales caractéristiques du contrat préconisé et des prestations que devront assurer le délégataire.

- La constitution d'un groupement d'autorités concédantes entre la Ville d'Agen, et plusieurs autorités concédantes afin de passer conjointement un contrat.

Il est entendu que les élus sont invités, au terme du présent rapport, à se prononcer sur les deux points suivants :

- Sur le recours à la délégation de service public,
- Sur la base de la convention de groupement d'autorités concédantes et l'adhésion audit groupement d'autorités concédantes.

1. Contexte et situation

La Ville d'Agen est propriétaire d'une cuisine centrale construite en 1955, dont la gestion avait été déléguée à plusieurs entreprises de restauration collective jusqu'en 2009.

En 2009, la ville d'Agen a mis fin à la délégation de service public par anticipation pour passer un marché public dans le cadre d'un groupement de commandes dont elle assure la coordination et qui comprenait 7 membres pour un volume de 3000 couverts/jour scolaire.

Les marchés publics successifs (2009-2013, 2013-2015, 2015-2019, 2019-2023, 2023-2025) ont vu évoluer le nombre de membres du groupement de commandes et par voie de conséquence, le nombre de repas produits.

A ce jour, le nombre de repas produits, par la cuisine centrale s'élève à environ 1 000 000 couverts à l'année (dont 700 000 pour le groupement), représentant en moyenne 7 000 repas/jours scolaires.

Le groupement de commande actuel comporte 25 membres : la Commune d'Agen, CCAS d'Agen, Agglomération d'Agen, Commune du Passage, CCAS du Passage, Commune de Nérac, CCAS de Nérac, Albre Communaute, Commune de Bon-Encontre, CCAS de Bon-Encontre, Commune de Colayrac-Saint Cirq, CCAS de Boé, Commune de Foulayronnes, Commune de Saint-Laurent, Commune de Bazens,

Commune d'Astaffort, Commune de Laplume, Commune de Puymirol, Commune de Saint Hilaire de Lusignan, Commune de Saint Caprais de Lerm, Commune de Lavardac, Association Histoire d'enfants, Association les Petits Loups, Association l'UDAFA 47, et la société People & Baby, représentant un volume prévisionnel de plus de 800 000 repas/an.

La cuisine centrale étant vieillissante, et plus adaptée aux objectifs intercommunaux et légaux de qualité en matière de restauration collective, il s'avère nécessaire d'envisager la construction d'une nouvelle cuisine centrale, sur un emplacement stratégique de l'environnement alimentaire local.

Considérant que l'équipement répond à un besoin de production de repas à l'échelle communautaire, l'Agglomération d'Agen s'est dotée, depuis le 1^{er} janvier 2022, de la compétence « *Construction et Gestion d'une cuisine centrale déclarée d'intérêt communautaire* », lui permettant de procéder à la construction et à la gestion de la future cuisine centrale déclarée d'intérêt communautaire.

Le transfert de cette compétence n'implique pas le transfert global de la compétence restauration collective qui reste une compétence communale. A ce titre, les communes disposant d'un outil de production et ne souhaitant pas bénéficier des services de la future cuisine centrale gardent la maîtrise de leur service public.

Il est entendu, enfin, que l'Agglomération en tant que porteur du projet est amenée à se prononcer en faveur du recours à une délégation de service public, passée de manière mutualisée via un groupement d'autorités. La participation audit projet suppose que chaque membre valide le recours à une délégation de service public passée dans les mêmes termes que l'Agglomération d'Agen.

La Ville de Colayrac-Saint Cirq propose de recourir aux services de la future cuisine centrale. Dans ce cadre, le conseil doit valider le mode de gestion proposé.

2. Le choix du mode de gestion

Ce mode de gestion doit permettre de privilégier une solution qui réponde à plusieurs objectifs :

- Garantir la pérennité et la qualité du service rendu aux bénéficiaires des repas,
- Construire un nouvel outil de production répondant aux exigences environnementales (notamment concernant l'alimentation durable) et réglementaires (notamment la suppression des contenants en plastique),
- Satisfaire le plus largement possible les besoins de notre territoire mais également les besoins des membres actuels du groupement de commandes en marché public,
- Minimiser l'impact budgétaire de ce nouvel investissement.

2.1 Bilan des avantages/inconvénients des différents modes de gestion possibles

Afin de comprendre les motifs du choix du mode de gestion préconisé, à savoir la gestion déléguée de la construction et de l'exploitation de la cuisine centrale déclarée d'intérêt communautaire, il faut faire un bilan avantages/ inconvénients des différents modes de gestion.

• La gestion en régie directe de la construction et de l'exploitation de la cuisine centrale

La régie est le mode de gestion par lequel la collectivité assure l'achat des fournitures et services concourant à la réalisation du service public (la denrée constituant l'achat essentiel en l'occurrence), assure la production des repas, leur conditionnement ainsi que leur livraison sur les points de distribution.

□ Points forts :

- Maîtrise complète du service, des critères de qualité et de la réalité de l'activité.

□ Points faibles :

- Bénéficier d'un outil de production ou construire une cuisine est une condition sine qua non pour reprendre en régie le service. A défaut, le choix de la régie est écarté, la collectivité devant recourir à un outil de production tiers pour assurer l'approvisionnement en repas.

Pour les collectivités disposant de capacités de production, les points faibles sont les suivants :

- L'obligation, pour le service de la commande publique, d'absorber la charge inhérente à un marché de denrées (définition de la politique achat, qu'il convient de dimensionner en adéquation avec les capacités du territoire, mise en concurrence, renouvellement), et pour le service concerné d'assurer le lien quotidien (commandes, pilotage des révisions de prix) avec les fournisseurs,
- L'obligation de gérer le personnel, dans un contexte marqué par les tensions de recrutement et de gestion du personnel. La technicité croissante des métiers demande des agents qualifiés et une organisation très spécifique (en particulier s'agissant de la production des repas, avec la nécessité de compétences métiers, du type chef de production, pâtissier, responsable des préparations froides, diététicien, ingénieur qualité...dans un secteur en tension).
- En outre, l'évolution constante du système normatif (communautaire et national) en la matière et sa réelle complexification exigent la mise en place de procédés techniques et de contrôle extrêmement performants, dans un domaine aussi sensible que celui-ci, où sont en jeu la politique nutritionnelle, l'équilibre (cf. décret du 30 septembre 2011 imposant l'application du GEMRCN) et la sécurité alimentaire de catégories sensibles de la population (scolaires, personnes âgées).

• La gestion en marché public de la construction et de l'exploitation de la cuisine centrale

□ Points forts :

- Bénéficier de l'expertise d'un opérateur spécialisé dans l'achat de denrées et la production de repas en restauration collective,
- Bien que la politique d'approvisionnement soit confiée à une société de restauration, le recours au marché équivaut recours à une prestation contrôlable,
- Dans l'hypothèse du recours à la cuisine de l'agglomération, continuité du mode de gestion (et conservation du lien avec l'usager),
- Savoir-faire en matière de communication pour valoriser la qualité du service rendu auprès des usagers.

□ Points faibles :

- Risque réel d'exploitation conservé par la collectivité,
- Dans l'hypothèse du recours à la cuisine centrale de l'agglomération, l'investissement, assuré par l'agglomération ou le prestataire, est compensé s'il est plus important que prévu,

- Dans l'hypothèse du recours à un marché hors groupement avec l'agglomération, il existe des risques induits par la livraison des repas depuis une cuisine centrale tierce (situation géographique, capacité de production) – dans une telle configuration, la collectivité est tributaire des capacités de production disponibles sur le territoire,
- Moindre maîtrise de l'approvisionnement local (bien que le local soit une notion proscrite du marché public, comme de la délégation de service public, le recours à un marché de denrées, lorsque la régie est possible, permet de définir son allotissement en fonction de l'offre alimentaire disponible du territoire),
- Nécessité d'organiser le contrôle régulier du prestataire par la collectivité.

- **La gestion en concession de la construction et de l'exploitation de la cuisine centrale**

La délégation de service public est le mode de gestion par lequel la collectivité confie, à une société de restauration, la charge d'exécuter le service de restauration en assumant le risque d'exploitation associé.

□ Points forts :

- Bénéficier de l'expertise d'un opérateur spécialisé dans l'achat de denrées et la production de repas en restauration collective,
- Savoir-faire en matière de communication pour valoriser la qualité du service rendu auprès des usagers,
- Risque réel d'exploitation confié au futur délégataire (variabilité des volumes, prise en charge administrative et financière du recouvrement amiante et contentieux des créances, prise en charge des impayés, prise en charge d'investissement sans compensation en cas de mauvaise évaluation des enveloppes nécessaires...).
- Maîtrise suffisante du projet de construction et de la qualité du service par une durée de concession réduite (12 ans dont 10 ans d'exploitation),
- Anticipation des coûts pour la collectivité sur la durée du contrat.

□ Points faibles :

- Perte de lien avec l'usager (la délégation de la facturation, l'encaissement et le recouvrement de la restauration scolaire étant la condition sine qua non pour caractériser un risque d'exploitation),
- Le coût de l'amortissement de l'investissement impacte le budget en fonctionnement des bénéficiaires de la passation
- Nécessité d'organiser un contrôle efficace de l'autorité délégante sur le délégataire : rapport d'activité annuel, comité de pilotage (1 par semestre), réunions mensuelles avec le prestataire.

2.2 Les motifs du choix d'un mode de gestion concessif de la construction et de l'exploitation de la cuisine centrale déclarée d'intérêt communautaire

L'Agglomération d'Agen propose de lancer une procédure de passation d'un contrat de concession de service public pour la construction et l'exploitation de la future cuisine centrale d'intérêt communautaire avec pour objectifs de :

- Confier à des opérateurs spécialisés la construction du nouvel outil de production et garantir son maintien en état de fonctionnement sur la durée du contrat,
- Conserver un contrôle du service et la maîtrise de la qualité de ce service,
- Maîtriser les impacts sur les services de la collectivité : DRH, services techniques, ...
- Limiter l'impact sur le budget d'investissement du porteur de projet et sur le budget de fonctionnement des bénéficiaires,
- Transférer les risques de l'exploitation,
- Garantir la continuité du service public en s'engageant dans la construction d'une cuisine sur notre territoire qui deviendra un bien public,
- Négocier (sur le fondement des dispositions du CGCT et des règles énoncées par le code de la commande publique) les termes du contrat sur les plans qualitatifs, techniques et financiers,

Compte-tenu de tout ce qui précède, il est proposé au Conseil municipal d'agréer le recours à une délégation de service public aux motifs :

- De concourir au projet de cuisine centrale d'essence publique et dimensionnée pour absorber les objectifs qualitatifs et réglementaires, portant à la fois sur le contenu de l'assiette qu'autour de l'assiette (le conditionnement étant à cet égard une réflexion importante de ce renouvellement),
- De bénéficier, dans un cadre juridique sécurisé, des prestations de la cuisine centrale d'intérêt communautaire,
- De bénéficier de l'expertise d'une société de restauration aux capacités et savoir-faire reconnus dans un marché relativement contraint.

En résumé, compte tenu des objectifs de la ville de Colayrac-Saint Cirq et des contraintes afférentes à l'exploitation d'une cuisine centrale, la solution de la concession de service public semble la mieux adaptée.

Celle-ci permet à la personne publique :

- D'une part, d'être déchargée de la gestion quotidienne du service et ainsi de pouvoir se concentrer sur ses missions de contrôle des prestations rendues par le concessionnaire,
- D'autre part, de bénéficier du savoir-faire de l'opérateur privé dans la gestion quotidienne du service qui lui est confié, souvent reconnu au niveau national. Ce dernier serait chargé de construire et de gérer l'équipement à ses risques et périls conformément aux prescriptions du cahier des charges.

3. Les caractéristiques du futur contrat de concession de service public

3.1 Le portage du contrat

Pour le portage du contrat, il est proposé d'avoir recours à un groupement d'autorités concédantes.

Celui-ci est régi par l'article L.3112-1 du Code de la commande publique et le Code général des collectivités territoriales. Il a pour objet la passation conjointe d'un contrat de concession. Il peut aussi avoir pour but l'exécution de la délégation selon le périmètre défini dans la convention de groupement. Enfin, il peut être constitué de personnes publiques comme de personnes privées. La carte d'identité du groupement d'autorités concédantes proposée est la suivante :

- **Coordonnateur du groupement**: Agglomération d'Agen. Son rôle sur la passation du contrat : publicité, analyse des candidatures et des offres, négociation, signature du contrat. Son rôle sur l'exécution du contrat : négociation et conclusion des avenants, pilotage mutualisé.
- **Membres du groupement**: Agglomération d'Agen, Ville d'Agen, CCAS d'Agen, Bon Encontre, Foulayronnes, Le Passage d'Agen, Colayrac-Saint Cirq Astaffort, Puymirol ; Laplume, Saint Caprais de Lerm, Saint Hilaire de Lusignan, CCAS de Bon Encontre, CCAS de Boé, CCAS du Passage d'Agen, CCAS de Nérac, Saint Laurent, Bazens.
- **Objet du groupement**: passation, en commun de la concession de service public. L'exécution de la délégation étant assurée par chaque membre à hauteur de ses propres besoins.
- **Instance pour la passation du contrat**: Commission de Délégation de Service Public de l'Agglomération d'Agen. Son rôle : analyse les candidatures et les offres sur la base du cahier des charges acté dans le cadre du groupe projet composé des membres du groupement et autorisation des candidats à entrer en négociations. Les membres du groupement seront informés de manière continue de l'évolution de la procédure jusqu'à l'attribution du contrat.

Les règles de fonctionnement du groupement d'autorités concédantes sont énoncées dans la convention constitutive du groupement qui doit être signée par tous les membres.

Chaque membre adhère au groupement en adoptant la convention de groupement d'autorités concédantes par une décision de l'instance autorisée (conseils municipaux-communautaires et/ou conseils d'administration). La sortie du groupement est, quant à elle, encadrée par différentes conditions définies également dans la convention.

Le choix du portage de la concession de service public par le biais d'un groupement d'autorités concédantes a été retenu car il permet de :

- Conserver un lien juridique indispensable entre le membre bénéficiaire de la prestation et le délégataire,
- Neutraliser le risque de cuisine surdimensionnée (risque économique et juridique),
- Simplifier l'exécution du service : chaque membre demeurant maître de son besoin (contrôle des livraisons, réajustement journalier des repas, application des pénalités),
- Laisser les membres maîtres de leur propre grille tarifaire pour les usagers.

Le portage de la concession de service public par l'Agglomération d'Agen a été étudié mais ce montage présentait plusieurs inconvénients :

- Limitation du périmètre du contrat : uniquement les communes membres de l'Agglomération d'Agen
- Complexité administrative :
 - « Délégation » de compétence à réaliser via une convention *ad hoc* entre la commune et l'EPCI conformément à l'article L.1111 8 du CGCT ;
 - Compensation pour contrainte de service entièrement versée par l'AA au délégataire pour le compte de toutes les communes et à répartir entre les membres, selon un modèle conventionnel à définir.
- Difficulté d'exécution opérationnelle : commandes, contrôle des livraisons, réajustement journalier des repas, application des pénalités réalisée par l'AA pour le compte de toutes les communes.
- Distance induite avec l'usager : la commune responsable est peu visible pour l'usager, complexifiant son parcours.
- La production de repas tiers n'est pas garantie : risque d'une cuisine surdimensionnée qui ne produit pas assez de repas pour être « rentable ».

3.2 La durée du contrat

Conformément à l'article L 3114-7 du code de la commande publique, la durée du contrat de concession est limitée. Elle est déterminée par l'autorité concédante en fonction de la nature et du montant des prestations ou des investissements demandés au concessionnaire.

S'il est prévu des travaux de construction, l'article R. 3114-2 du même code précise que pour les contrats de concession d'une durée supérieure à cinq ans, la durée du contrat ne doit pas excéder le temps raisonnablement escompté par le concessionnaire pour qu'il amortisse les investissements réalisés pour l'exploitation des ouvrages ou services avec un retour sur les capitaux investis, compte tenu des investissements nécessaires à l'exécution du contrat.

En matière de construction et d'exploitation d'une cuisine centrale, ainsi qu'en matière de restauration scolaire, la longue durée des concessions est souvent synonyme de dégradation de la qualité du service.

En fonction des investissements demandés au concessionnaire et des missions qui lui sont dévolues, la durée d'une telle concession peut varier entre 20 et 30 ans.

Pour pallier le risque de dégradation, la solution serait de réduire la durée de la concession pour favoriser la remise en concurrence régulière du contrat. Le regroupement d'autorités concédantes peut ainsi envisager de cumuler plusieurs concessions successives dans le temps.

La durée de la concession peut en effet être inférieure à la durée normalement escomptée par le concessionnaire pour amortir ses investissements initiaux.

Dans cette optique, la durée de la concession sera de 12 ans (dont 10 années d'exploitation et 2 années de construction de l'équipement par le délégataire), avec reprise de la valeur nette comptable en fin de contrat, avant de procéder à une nouvelle mise en concurrence.

La reprise de la valeur nette comptable de la cuisine centrale pourrait être réalisée par l'Agglomération d'Agen ou être prévue dans le contrat du concessionnaire suivant.

La valeur nette comptable se transmettrait de concessionnaire en concessionnaire jusqu'à atteindre sa valeur nulle.

De cette manière, le risque de dégradation de la qualité des prestations, régulièrement constatée en pratique lorsque le concessionnaire est assuré de conserver le contrat pendant plusieurs dizaines d'années, serait limité.

La durée cumulée des concessions peut être égale à la durée de l'amortissement de l'équipement.

La date prévisionnelle de début de la concession est fixée au 1er novembre 2024.

3.3 Les missions du concessionnaire

Les caractéristiques des prestations à la charge du futur concessionnaire seront précisées dans le cahier des charges mais il est d'ores et déjà possible d'indiquer que le concessionnaire devra se conformer aux objectifs suivants :

- La construction d'une cuisine centrale dont la capacité de production serait de près de 7 000 repas par jour ;
- L'exploitation de la cuisine centrale ainsi construite en confectionnant, puis en livrant des repas en liaison froide aux établissements des membres du groupement d'autorités concédantes ;
- La facturation aux usagers ;
- Assurer le « service à table » des repas le cas échéant (pour les seules collectivités souhaitant confier cette prestation au futur délégataire) ;
- Assurer le contrôle et l'entretien des ouvrages ;
- Gérer et recruter le personnel ;
- Initier régulièrement des réunions avec la collectivité pour assurer un compte-rendu fiable de l'activité ;
- Transmettre le bilan d'activité annuel et faciliter le contrôle de la concession.

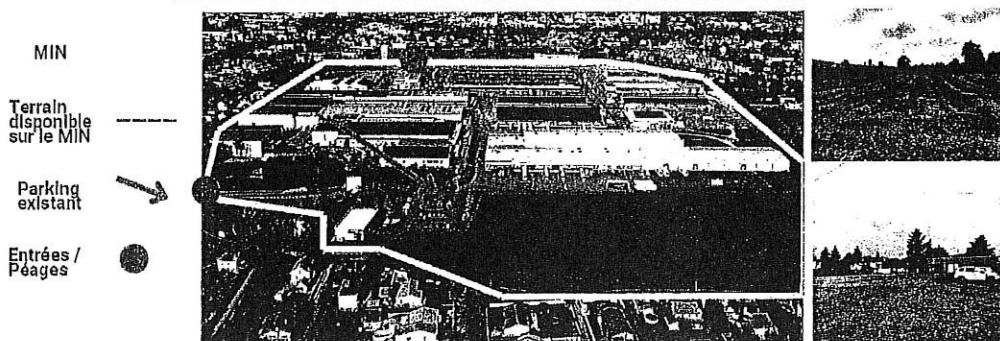
3.4 Les équipements mis à disposition

Le concessionnaire bénéficiera d'un terrain propriété de l'Agglomération d'Agen mis à disposition par elle sur lequel il pourra construire la cuisine centrale. Celui-ci est situé sur le Marché d'Intérêt National (MIN) à Boé.

Le terrain d'une surface de +/- 4500 m² est viabilisé et présente une valeur foncière de 60 € le m².

Cette implantation a plusieurs atouts :

- En matière de positionnement stratégique de la cuisine en termes de : circuits de livraison pour les clients principaux, proximité des axes routiers,
- En matière d'optimisation du coût du projet de cuisine centrale : pas de dépenses d'acquisition foncière (apport du terrain par l'Agglo), réduction de l'enveloppe VRD (parking existant à agrandir le cas échéant, absence de voiries d'accès à réaliser, clôtures existantes et site déjà sécurisé),
- En matière d'optimisation du coût d'exploitation de la cuisine : approvisionnement sur site direct auprès des producteurs, ajustement du budget alloué à la collecte et à valorisation des déchets (déchetterie du MIN).



Le concessionnaire bénéficiera des locaux qu'il aura construits. Ces locaux lui seront mis à disposition jusqu'à la fin du contrat de concession moyennant une redevance d'occupation du domaine public versée par celui-ci à l'Agglomération d'Agen.

3.5 Les dispositions financières

Le concessionnaire perçoit l'intégralité des tarifs dus par les usagers. Il fait son affaire du recouvrement auprès des familles de leurs participations.

Le concessionnaire verse au coordonnateur du groupement d'autorités concédantes une redevance pour frais de contrôle de la concession de service public.

3.6 Impôts et TVA

Le concessionnaire supportera tous les impôts et taxes qui lui incombent. Le régime de TVA sera appliqué selon la législation en vigueur.

3.7 Société dédiée

Le délégataire sera tenu de constituer une société locale exclusivement dédiée à l'exploitation du service public objet de la délégation qui reprendra les engagements du candidat.

3.8 Contrôle et sanctions

- Dispositif de contrôle : Chaque membre du groupement d'autorités concédantes conservera le contrôle des repas confectionnés et devra obtenir du concessionnaire tous les renseignements nécessaires à l'exercice de ses droits et obligations, et ce, dans tous les domaines : technique, comptable et financier, etc.
- Dispositif de sanctions : Dans le cadre du futur contrat, chaque membre du groupement d'autorités concédantes aura la possibilité d'appliquer des sanctions en cas de manquements du délégataire à ses obligations contractuelles.

4. Le déroulement de la procédure

Il est donc proposé au Conseil Municipal de s'associer au lancement d'une procédure de consultation dans le cadre du titre II du Livre 1 du Code de la commande publique dont le calendrier prévisionnel est le suivant :

Dates prévisionnelles	Étapes de la procédure
Avant fin octobre 2023	Saisine des CCSPL par les conseils municipaux (le cas échéant) et les conseils communautaires (le cas échéant) et conseils d'administration des CCAS
Avant fin octobre 2023	Réunion des Comités Social Territorial des communes, EPCI et CCAS en disposant, du CDG pour les communes, EPCI et CCAS n'en disposant pas
Avant fin octobre 2023	Réunion de la Commission Consultative des Services Publics locaux, des conseils municipaux (le cas échéant), des conseils communautaires (le cas échéant) et des conseils d'administration des CCAS
Avant fin octobre 2023	Présentation de la délibération sur le principe de la délégation aux conseils municipaux, communautaires et aux conseils d'administration des CCAS
Novembre 2023	Publication de l'avis de publicité au BOAMP, au JOUE et dans une revue spécialisée
Février 2024	Date limite de remise des candidatures et des offres Ouverture des plis en CDSP
Mars 2024	Analyse des offres et émission d'un avis par la commission de délégation de service public du coordonnateur du groupement
Avril à Septembre 2024	Phase de négociation avec les candidats
Octobre 2024	Présentation du délégué retenu au conseil communautaire du coordonnateur du groupement d'autorités concédantes
Novembre 2024	Notification du contrat
Novembre 2024	Début de l'activité du concessionnaire

Attendu et cadre juridique de la délibération

Vu l'article L2121-29 du Code général des collectivités territoriales,

Vu les articles L. 1411-1 et suivants et R. 1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales,

Vu le Code de la commande publique et notamment la troisième partie relative aux concessions de service public,

Vu l'avis du Comité Social Territorial en date du 26/09/2023,

Vu l'exposé des motifs relatif au mode de gestion et aux caractéristiques de la future convention de concession de service public,

Le Conseil Municipal,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité,

Décide :

1°/ D'APPROUVER le principe d'attribuer une concession ayant pour objet la construction de la cuisine centrale déclarée d'intérêt communautaire ainsi que la confection et la livraison des repas en liaison froide auprès des communes bénéficiaires ;

2°/ D'AUTORISER le lancement de la procédure de concession de service public pour la construction et l'exploitation de la cuisine centrale d'intérêt communautaire,

3°/ DE VALIDER les orientations de la future concession,

4°/ DE VALIDER la constitution d'un groupement d'autorités concédantes avec les membres définis à l'article 3.1 de la présente délibération, ayant pour objet la passation d'un contrat de concession de service public pour la construction et l'exploitation de la cuisine centrale d'intérêt communautaire,

5°/ D'AUTORISER Monsieur le Maire à signer la convention constitutive du groupement et tous documents afférents,

6°/ D'AUTORISER Monsieur le Maire à réaliser toutes les actions visant à mettre en œuvre la future concession.

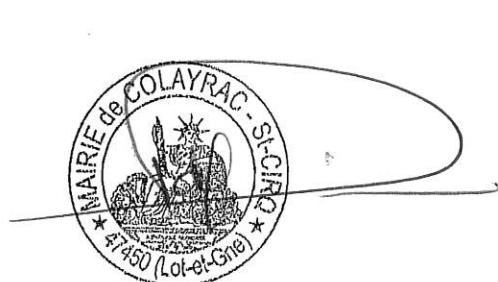
Certifié exécutoire,

Fait et délibéré les jour, mois & an que dessus
Pour extrait conforme,

En mairie, le 2 octobre 2023
Au registre sont les signatures.

Le Maire
Pascal de SERMET

Le secrétaire de séance
Jérémie BANOS



A handwritten signature in black ink, appearing to read "BANOS". It is written in a cursive style with a long, sweeping flourish.