

Ordre du jour du Conseil municipal du 12 décembre 2017

1. Finances - Commande publique

1.1 Finances

- 1.1.1 Budget principal - Décision modificative n° 1
- 1.1.2 Budget principal - Autorisation d'engager des dépenses d'investissement en début d'exercice 2018 avant l'adoption du budget primitif
- 1.1.3 Budgets annexes - Autorisation d'engager des dépenses d'investissement en début d'exercice 2018 avant l'adoption des budgets primitifs
- 1.1.4 Budget principal - Admissions en non-valeur
- 1.1.5 Tarifs municipaux - Modification de la délibération du 18 octobre 2017

1.2 Commande publique

- 1.2.1 Délégation de service public du multi-accueil « Les Petits Gravelots » - Renouvellement - Désignation du délégataire
- 1.2.2 Restauration collective - Groupement de commande - Attribution de marché

2. Urbanisme - Aménagement - Voirie

- 2.1 Acquisition gratuite de la parcelle cadastrée ZP 658
- 2.2 Acquisition gratuite de diverses parcelles le long de la route départementale n° 781
- 2.3 Les Prunelles - Autorisation de cession de logements locatifs aidés à leurs occupants par le bailleur
- 2.4 PLU - Demandes d'ajustements durant l'enquête publique - Complément de la délibération n° 2.2 du 18 octobre 2017.

3. Affaires générales

- 3.1 Mise à disposition d'un minibus - Renouvellement de convention

4. Personnel municipal

- 4.1 Plan de formation du personnel pour l'année 2018
- 4.2 Réorganisation des services : ajustement du tableau des effectifs
- 4.3 Avancement de grade d'un agent
- 4.4 CET - Modification de la délibération du 21 septembre 2010

5. Affaires sociales

6. Culture - Patrimoine

7. Enfance - Jeunesse et affaires scolaires

8. Environnement

9. Intercommunalité

10. Communications aux membres du Conseil municipal

**RELEVÉ DES DÉCISIONS DE LA RÉUNION
DU CONSEIL MUNICIPAL DU 12 DÉCEMBRE 2017**

L'an deux mil dix-sept, le douze décembre à dix-neuf heures, le Conseil municipal, légalement convoqué, s'est réuni en salle des conseils, en séance publique, sous la présidence de Monsieur Adrien LE FORMAL.

Présents : MM Adrien LE FORMAL et Loïc SEVELLEC, Mme Armande LEANNEC, M Franz FUCHS, Mmes Sophie LE CHAT et Michelle LE BORGNE-BULEON, M Patrice TILLIET, Mme Maud COCHARD, M Gilbert CONQUEUR, Mme Catherine CORVEC, MM Bernard GUYONVARCH et Louis JUBIN, Mme Monique KERZERHO, MM Claude LE BAIL et Jean-Joseph LE BORGNE, Mme Marie-Hélène LE BORGNE-JEGO, M Alain MANCEL et Mme Aurélie PHILIPPE

Absents : Mme Marie-Christine LE QUER, M Pascal GILBERT, Mmes Alexandra HEMONIC, Pascale HUD'HOMME et Julie LE LEUCH.

Procurations :

Mme Marie-Christine LE QUER donne pouvoir à Monsieur Adrien LE FORMAL

M Pascal GILBERT donne pouvoir à M Alain MANCEL

Mme Julie LE LEUCH donne pouvoir à Mme Catherine CORVEC

Secrétaire de séance :

Mme Michelle LE BORGNE

FINANCES - COMMANDE PUBLIQUE

1.1.1 Budget principal - Décision modificative n° 1

Rapporteur : Monsieur SEVELLEC

En matière d'investissement, par délibération du 12 avril 2016, le Conseil municipal a autorisé Monsieur le Maire à signer une promesse de vente relative à l'acquisition d'un bâtiment situé dans la zone du Bisconte. Le dispositif prévoyait un bail qui doit s'achever en janvier prochain, date à laquelle doit intervenir la vente elle-même.

Cette dépense de 240 000 euros d'acquisition et de 20 000 euros de frais, n'était pas inscrite au budget primitif de 2017. Toutefois, la vente devant intervenir en début d'année prochaine, avant l'adoption du budget primitif, il est nécessaire de l'inscrire au budget de cette année pour l'inscrire en « reste à réaliser » en 2018.

Il en est de même pour l'acquisition d'une propriété sise 39 rue du Port, votée par le Conseil municipal, le 13 avril dernier. Montant estimé de la dépense : 95 000 euros en plus des frais connexes.

Concernant le fonctionnement, il est nécessaire d'ajuster la répartition des crédits de manière à clore l'exercice 2017.

Les écritures comptables sont les suivantes :

Section d'investissement :

Chapitre/Article	Intitulé	BP	DM	Nouveau montant
23/2315	Immobilisations en cours / Installations, matériel et outillage techniques	973 275,00 €	- 355 000,00 €	618 275,00 €
21/2115	Immobilisations corporelles / Terrains bâtis	0	+ 355 000,00 €	355 000,00 €
Total		973 275,00 €	0	973 275,00 €

Section de fonctionnement :

Chapitre/Article	Intitulé	BP	DM	Nouveau montant
022/022	Dépenses imprévues	143 731,00 €	- 100 000,00 €	43 731,00 €
011/6188	Autres frais divers	1 500,00 €	+ 100 000,00 €	101 500,00 €
Total		145 231,00 €	0	145 231,00 €

Le Conseil municipal, après en avoir délibéré, à l'unanimité :

- accepte cette proposition de modification budgétaire dans le cadre d'une décision modificative n° 1 du budget principal ;
- autorise Monsieur le Maire, ou son représentant, à effectuer les écritures comptables correspondantes.

1.1.2 Budget principal - Admission en non-valeur

Rapporteur : Monsieur SEVELLEC

La Trésorerie nous a transmis deux listes de demandes d'admissions en non-valeur. La première porte sur les titres de recettes suivants :

Référence du titre	Montant en euros
2008 T-540	16,53
2011 R-565-183	22,00
2011 T-121	1,59
2013 T-538	17,00
2012 T-729	27,50
2014 R-661-110	28,50
2014 R-661-132	28,50
2014 T-366	2,85
2014 T-713	28,50
2015 T-1055	14,00
2015 T-15	17,10
2015 T-242	24,00
2015 T-243	15,00

2015 T-306	29,00
2015 T-461	16,42
2015 T-470	24,00
2015 T-488	24,00
2015 T-497	6,79
2015 T-558	8,88
2015 T-580	5,92
2015 T-583	12,60
2015 T-607	11,60
2015 T-621	15,10
2015 T-735	0,25
2015 T-771	18,00
2015 T-775	5,80
2015 T-882	7,23
2015 T-887	13,60
2015 T-95	11,60
2015 T-958	8,33
2015 T-960	6,75
2016 R-3-177	26,37
2016 R-5-176	26,37
2016 R-5-186	27,27
2016 T-111	18,18
2016 T-180	18,38
2016 T-269	18,20
2016 T-353	18,33
2016 T-511	16,70
2016 T-534	23,96
2017 T-635	2,00
Total	664,70

La seconde porte sur les titres suivants :

Référence du titre	Montant en euros
2016 T-109	9,18
2016 T-191	7,84
2016 T-246	5,82
2016 T-252	5,36
2016 T-255	5,82
2016 T-265	5,36
2016 T-36	8,33
2016 T-362	5,92
2016 T-364	6,65
2016 T-691	7,50
2016 T-804	10,52
2016 T-919	7,33
2016 T-933	7,32
2016 T-944	5,44
2016 T-11	5,82
2016 T-117	6,84
2016 T-130	5,39

2016 T-14	1,14
2016 T-146	7,76
2016 T-196	14,40
2016 T-203	14,92
2017 T-229	6,46
2017 T-341	0,38
2017 T-52	0,03
Total	161,53

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal, à l'unanimité, admet en non-valeur l'ensemble des titres cités ci-dessous pour un montant global de 826,23 €, qui doit être imputé à l'article 6541 du budget principal.

1.1.3	Budget principal - Autorisation d'engagement de dépenses d'investissement avant l'adoption du budget primitif 2018
--------------	---

Rapporteur : Monsieur SEVELLEC

En matière de comptabilité publique, les collectivités ont la possibilité d'engager leurs dépenses de fonctionnement dès le début de l'année, avant même l'adoption du budget primitif. En matière d'investissement, seuls les restes à réaliser de l'exercice précédents peuvent l'être.

Aussi, pour pouvoir assurer la continuité des décisions prises en matière d'investissement dans le cadre du budget principal, dès à présent, il est nécessaire que le Conseil municipal autorise Monsieur le Maire à engager de nouvelles dépenses étant précisé que ces engagements ne peuvent dépasser 25 % des dépenses inscrites au budget primitif de l'exercice en cours.

Le Conseil municipal, après en avoir délibéré, autorise à l'unanimité Monsieur le Maire, ou son représentant, à engager, liquider et mandater les dépenses d'investissement du budget principal dès le début de l'exercice 2018, dans la limite de 25 % des dépenses inscrites en section d'investissement au budget primitif de l'année 2017 (chapitres 20, 204, 21 et 23).

Budget	Dépenses inscrites au BP 2017	Montant autorisé avant adoption du budget primitif 2018
Chapitre 20	79 441,00	19 860,25
Chapitre 204	20 000,00	5 000,00
Chapitre 21	540 314,00	135 078,50
Chapitre 23	1 954 788,00	488 697,00
Total	2 594 543,00	648 635,75

1.1.4	Budgets annexes - Autorisation d'engagement de dépenses d'investissement avant l'adoption du budget primitif 2018
--------------	--

Rapporteur : Monsieur SEVELLEC

En matière de comptabilité publique, les collectivités ont la possibilité d'engager leurs dépenses de fonctionnement dès le début de l'année, avant même l'adoption du budget primitif. En matière d'investissement, seuls les restes à réaliser de l'exercice précédents peuvent l'être.

Aussi, pour pouvoir assurer la continuité des décisions prises en matière d'investissement dans le cadre des budgets annexes, dès à présent, il est nécessaire que le Conseil municipal autorise Monsieur le Maire à engager de nouvelles dépenses étant précisé que ces engagements ne peuvent dépasser 25 % des dépenses inscrites au budget primitif de l'exercice en cours.

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal, à l'unanimité, autorise Monsieur le Maire, ou son représentant, à engager, liquider et mandater les dépenses d'investissement des budgets annexes de l'assainissement et des ports dès le début de l'exercice 2018, dans la limite de 25 % des dépenses inscrites en section d'investissement au budget primitif de l'année 2017 (chapitres 20, 204, 21 et 23).

Budget de l'assainissement	Dépenses inscrites au BP 2017	Montant autorisé avant adoption du budget primitif 2018
Chapitre 21	10 000,00	2 500,00
Chapitre 23	340 915,00	85 228,75
Total	350 915,00	87 728,75

Budget des ports	Dépenses inscrites au BP 2017	Montant autorisé avant adoption du budget primitif 2018
Chapitre 21	81 256,00	20 314,00
Chapitre 23	10 000,00	2 500,00
Total	91 256,00	22 814,00

1.1.5	Revalorisation des tarifs municipaux à compter du 1^{er} janvier 2018 - Annulation de la délibération du 18 octobre 2017
--------------	---

Rapporteurs : Monsieur SEVELLEC et Madame LE CHAT

Lors de la présentation des nouvelles propositions tarifaires, il avait été annoncé que certains devraient être modifiés ou créés.

Par ailleurs, il est apparu que certains tarifs avaient été recalculés sur une mauvaise base. Les principes annoncés le 18 octobre dernier restant inchangés : application à compter du 1^{er} janvier 2018 et augmentation de base de 1 %.

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal, à l'unanimité : annule la délibération du 18 octobre dernier portant sur le même objet et arrête les tarifs municipaux applicables à partir du 1^{er} janvier 2018 conformément aux propositions présentées ci-dessus étant rappelé que ces tarifs seront appliqués jusqu'à la prochaine modification que décidera le Conseil municipal.

TARIFS MUNICIPAUX APPLICABLES AU 1^{ER} JANVIER 2018

SERVICES MUNICIPAUX

Prestations diverses

Type de prestation	Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017 en euros TTC	Nouvelles propositions tarifaires
		En euros TTC
Fourniture de tout-venant	24,75	25,00 €
Fourniture de regard d'eaux pluviales	321,33	324,54 €
Copie noir et blanc format A4	0,20	0,20 €
Copie noir et blanc format A3	0,35	0,35 €

Cimetières

Catégorie	Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017 en euros TTC	Nouvelles propositions tarifaires
		En euro TTC
Vacation funéraire	21,40 €	21,61 €
Taxe d'inhumation	54,75 €	55,30 €

Concessions pleine terre

15 ans	Simple	163,60 €	165,24 €
	Double	295,90 €	298,86 €
30 ans	Simple	395,90 €	399,86 €
	Double	571,70 €	577,42 €

Columbarium

15 ans	459,50 €	464,10 €
30 ans	735,30 €	742,65 €
Renouvellement 15 ans	163,60 €	165,24 €

Renouvellement 30 ans	295,90 €	298,86 €
Cavurne		
Achat initial	260,60 €	263,21 €
15 ans	71,70 €	72,42 €
30 ans	133,30 €	134,63 €
50 ans	245,40 €	247,85 €

Périscolaire

Catégorie	Tarifs appliqués depuis le 1er janvier 2017 en euros HT	Nouvelle proposition
Cantine – Hors fourniture de repas	1,01 €	1,02 €

Restauration avec inscription (enfant inscrit et présent)						
Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017				Nouvelle proposition		
Quotient familial	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €
Restauration collective – Le repas	2,96 €	3,01 €	3,06 €	2,99 €	3,04 €	3,09 €

Restauration sans inscription (enfant présent sans avoir été inscrit préalablement)						
Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017				Nouvelle proposition		
Quotient familial	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €
Restauration collective – Le repas	Néant	Néant	Néant	5,98 €	6,08 €	6,18 €

Garderie avec inscription (enfant présent sans avoir été inscrit préalablement)						
Quotient familial	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €
Garderie - Tarif Horaire	1,49 €	1,51 €	1,52 €	1,50 €	1,53 €	1,54 €
Garderie – Tarif demi-heure	0,93 €	0,94 €	0,95 €	0,94 €	0,95 €	0,96 €

Garderie sans inscription (enfant inscrit et présent)						
Quotient familial	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €
Garderie - Tarif Horaire	Néant	Néant	Néant	3,01 €	3,05 €	3,07 €
Garderie – Tarif demi-heure	Néant	Néant	Néant	1,88 €	1,90 €	1,92 €

Forfait pour retard (par heure)	26,25 €	26,51 €
---------------------------------	---------	---------

Le tarif le plus élevé sera appliqué aux familles qui ne fourniront pas les justificatifs permettant de calculer leur quotient familial.

Accueil de loisirs sans hébergement (vacances scolaires)

ALSH avec inscription (enfant inscrit et présent)									
Tarifs appliqués depuis le 1^{er} janvier 2017 (en euros TTC)						Nouvelle proposition			
Quotient familial		0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €	Hors CCBBO	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €	Hors CCBBO
Demi-journée sans repas	Par enfant	4,25 €	4,85 €	5,50 €	Néant	4,29 €	4,90 €	5,68 €	6,26 €
Journée complète	Par enfant	8,50 €	9,70 €	11,25 €	12,40 €	8,59 €	9,80 €	11,36 €	12,52 €
repas uniquement	Par enfant	2,96 €	3,01 €	3,06 €	Néant	2,99 €	3,04 €	3,09 €	
Semaine complète	1 ^{er} enfant	35,75 €	41,50 €	47,80 €	52,55 €	36,11 €	41,92 €	48,28 €	53,08 €
	2 ^{ème} enfant	32,60 €	37,85 €	43,65 €	48,00 €	32,93 €	38,23 €	44,09 €	48,48 €
	3 ^{ème} enfant et par enfant supplémentaire	27,85 €	32,65 €	37,25 €	41,00 €	28,13 €	32,98 €	37,62 €	41,41 €

ALSH sans inscription (enfant présent sans avoir été inscrit préalablement)

Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017 (en euros TTC)						Nouvelle proposition			
Quotient familial		0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €	Hors CCBBO	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €	Hors CCBBO
Demi-journée sans repas	Par enfant	Néant	Néant	Néant	Néant	8,59 €	9,80 €	11,36 €	12,52 €
Journée complète	Par enfant	Néant	Néant	Néant	Néant	17,17 €	19,59 €	22,73 €	25,05 €
repas uniquement	Par enfant	Néant	Néant	Néant	Néant	5,98 €	6,08 €	6,18 €	
Semaine complète	1 ^{er} enfant	Néant	Néant	Néant	Néant	72,22 €	83,83 €	96,56 €	106,15 €
	2 ^{ème} enfant	Néant	Néant	Néant	Néant	65,85 €	76,46 €	88,17 €	96,96 €
	3 ^{ème} enfant et par enfant supplémentaire	Néant	Néant	Néant	Néant	56,26 €	65,95 €	75,25 €	82,82 €

ALSH du mercredi

Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017 (en euros TTC)					Nouvelle proposition		
Quotient familial		0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €	0 à 834 €	835 à 1 079 €	Au-delà de 1 079 €
Journée complète avec repas		<i>Matinée supprimée à la suite de l'entrée en vigueur de la réforme relative aux rythmes scolaires qui pourrait être réintroduite en septembre 2018</i>			14,54 €	15,86 €	17,78 €
Demi-journée	Avec repas	7,20 €	7,85 €	8,65 €	7,27 €	7,93 €	8,74 €
	Sans repas	4,25 €	4,85 €	5,60 €	4,29 €	4,90 €	5,66 €

Pour les activités et sorties réalisées en dehors du territoire communal, les familles participent en fonction du transport et du coût de l'activité

Tarif appliqué depuis le 1er janvier 2017 en € HT	Nouvelle proposition tarifaire
4,90 €	4,95 €
6,00 €	6,06 €
7,10 €	7,17 €

Camps d'été

QUOTIENT FAMILIAL	Tarifs pratiqués en 2017				Nouvelle proposition			
	0 à 834 €	835 à 1079 €	Au-delà de 1079 €	Hors CCBBO	0 à 834 €	835 à 1079 €	Au-delà de 1079 €	Hors CCBBO
Mini-camp BAINS/OUST (35)	90 €	100 €	110 €	121 €				
Mini-camp ETEL	80 €	90 €	100 €	110 €				
Mini-camp LANGUIDIC								
Mini-camp BRANFERE	80 €	90 €	100 €	110 €				
Mini-camp BREMELIN	80 €	90 €	100 €	110 €				
Mini-camp TREMELIN (35)	90 €	110 €	120 €	132 €				

Médiathèque

Catégorie d'abonné		Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017 en euros TTC	Nouvelles propositions tarifaires
			En euros TTC
Abonnement annuel	- de 18 ans	3,35 €	3,38 €
	+ de 18 ans	5,40 €	5,45 €
	Famille	10,80 €	10,91 €
	Allocataires du RSA et demandeurs d'emploi	<u>Gratuit</u>	
Forfait vacances uniquement (par famille)		8,50 €	8,59 €
Forfaits facturés en cas de perte ou de détérioration de document (délibération du 25 juin 2014)			
Périodiques		3,05 €	3,08 €
Mangas, premières lectures, albums cartonnés		8,10 €	8,18 €
Livres de poche, romans jeunesse, bandes dessinées		12,15 €	12,27 €
Albums enfants, romans adultes, documentaires jeunesse, CD, livres audio		15,15 €	15,30 €
Livres-CD, Livres-DVD, documentaires adultes		25,25 €	25,50 €
Beaux livres (art, photographie, sciences, ...)		40,05 €	40,45 €
DVD		40,05 €	40,45 €

Visite du site de Mane Vechen, ventes d'objets et de prestations divers en Mairie et au Point « i »

Catégorie	Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017 en euros TTC	Nouvelles propositions tarifaires en euros TTC
Randonnée culturelle (par personne)	2,25 €	2,27 €
Ateliers archéologiques (par personne)	2,25 €	2,27 €
Visite de groupe du site de Mane Vechen hors période estivale		
Forfait de groupe jusqu'à 20 personnes	0,00 €	45,00 €
Forfait de groupe de 21 personnes et plus	0,00 €	60,00 €
Vente de cartes postales	0,73 (l'unité)	0,74 €
	3,10 (les cinq)	3,13 €

Vente d'affiches (l'unité)	3,35 € (l'unité)	3,38 €
Disque de stationnement	1,25 €	1,26 €
Billets aller/retour à Groix		
Enfants de moins de 4 ans	5,70 €	Tarifs fixés par la Compagnie des îles
Enfants de 4 à 17 ans	20,00 €	
Adultes (<i>18 ans et plus</i>)	31,10 €	
Croisières sur la rivière d'Etel		
Enfants de moins de 4 ans	5,50 €	Tarifs fixés par la Compagnie des îles
Enfants de 4 à 17 ans	11,00 €	
Adultes (<i>18 ans et plus</i>)	18,50 €	
Carte de la rivière d'Etel	6,20 €	6,26 €
Carte du Pays de Lorient	6,20 €	6,26 €
Carte du Golfe du Morbihan	6,20 €	6,26 €
Balade à la carte	15,15 €	15,30 €
Promenades en calèche (<i>plus de 12 ans</i>)	5,20 €	5,25 €

Location des salles de l'espace Jean-Pierre Calloc'h **(montants fixés le 16 décembre 2008)**

Les tarifs sont exprimés en euros TTC

Les salles associatives situées au 1^{er} étage de l'espace Jean-Pierre Calloc'h :

	Tarif actuel	Nouvelle proposition	Caution
Associations plouhinécoises	Gratuit	Gratuit	300,00 €

La salle principale :

Catégorie	Plages horaires	Tarif actuel	Nouvelle proposition	Caution
Associations Plouhinécoises	10 h 00 / 17 h 00	103,00 €	104,03 €	450,00 + 150,00
	<i>A partir de 18 h 00</i>	206,00 €	208,06 €	
	10 h 00 / 22 h 00	309,00 €	312,09 €	
	Location de la cuisine	103,00 €	104,03 €	2 000,00 €
	Location de la sono	103,00 €	104,03 €	
Associations et particuliers extérieurs	10 h 00 / 17 h 00	412,00 €	416,12 €	450,00 + 150,00
	<i>A partir de 18 h 00</i>	721,00 €	728,21 €	
	10 h 00 / 22 h 00	761,00 €	768,61 €	
	Location de la cuisine	103,00 €	104,03 €	

La salle principale divisée :

Catégorie	Plages horaires	Tarif actuel	Nouvelle proposition	Caution
Associations Plouhinécoises	10 h 00 / 17 h 00	51,50 €	52,02 €	450,00 + 150,00
	<i>A partir de 18 h 00</i>	123,50 €	124,74 €	
	10 h 00 / 22 h 00	165,50 €	167,16 €	
	Location de la cuisine	103,00 €	104,03 €	2 000,00 €
	Location de la sono	103,00 €	104,03 €	
Associations et particuliers extérieurs	10 h 00 / 17 h 00	103,00 €	104,03 €	450,00 + 150,00
	<i>A partir de 18 h 00</i>	206,00 €	208,06 €	
	10 h 00 / 22 h 00	309,00 €	312,09 €	
	Location de la cuisine	103,00 €	104,03 €	

Le hall d'entrée (depuis le 15 septembre 2011)

Catégorie	Plages horaires	Tarif actuel	Nouvelle proposition	Caution
Associations Plouhinécoises	10 h 00 / 17 h 00	51,50 €	52,02 €	450,00 + 150,00
	<i>A partir de 18 h 00</i>	123,50 €	124,74 €	
	10 h 00 / 22 h 00	165,50 €	167,16 €	
Associations et particuliers extérieurs	10 h 00 / 17 h 00	103,00 €	104,03 €	450,00 + 150,00
	<i>A partir de 18 h 00</i>	206,00 €	208,06 €	
	10 h 00 / 22 h 00	309,00 €	312,09 €	

TAXES

Location annuelle des mouillages dans les ports du Magouër, du Vieux Passage et du Passage Neuf

Catégorie	Mouillage en pleine eau (en euros TTC)		Mouillage en zone d'assèchement (en euros TTC)	
	Tarifs actuels	Nouvelles propositions	Tarifs actuels	Nouvelles propositions
Longueur hors tout de moins de 5 mètres	400,00 €	404,00 €	194,00 €	195,94 €
Longueur hors-tout entre 5,01 et 7 m	454,50 €	459,05 €	218,00 €	220,18 €
Longueur hors-tout entre 7,01 et 10 m	509,00 €	514,09 €	266,50 €	269,17 €
Professionnel (en € HT)	505,00 €	510,05 €	252,50 €	255,03 €
Chantier naval (en € HT)	1 212,00 €	1 224,12 €		
Annexes	Gratuit	Gratuit		
Forfait mensuel	182,00 €	183,82 €		
Forfait hebdomadaire	60,60 €	61,21 €		

TAXES D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

Voirie routière

Catégorie	Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017 en euros TTC	Nouvelles propositions tarifaires
		En euros TTC
Terrasses non couvertes	162,90 €	164,53 €
Terrasses couvertes	433,00 €	437,33 €
Commerçants réguliers (véhicule < 3,5 t)	Forfait annuel de 289,40 €	292,29 €
Commerçants alimentaires (véhicules > 3,5 t)	Forfait mensuel de 32,20 €	32,52 €
Autres commerçants (véhicules > 3,5 t)	53,75 € (forfait par passage)	54,29 €

Taxe de raccordement au réseau d'assainissement collectif

Catégorie	Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017 en euros TTC	Nouvelles propositions tarifaires
		En euros TTC
Maison neuve	2 580,50 €	2 606,31 €
Maison existante ⁽¹⁾	1 083,00 €	1 093,83 €

(1) Tarif applicable à la date de la déclaration d'achèvement de travaux.

Surtaxe communale sur les consommations d'eau

Catégorie	Tarifs appliqués depuis le 1 ^{er} janvier 2017 en euros HT	Nouvelles propositions tarifaires applicable à compter du 1 ^{er} janvier 2018
		En euros HT
Abonnement	62,62 €	63,25 €
Prix du mètre cube	0,82 €	0,83 €

1.1.6 Versement d'une subvention exceptionnelle

Rapporteur : Monsieur le Maire

Les élèves d'une classe de seconde du lycée Colbert à Lorient, parmi lesquels figure un jeune plouhinécois, se sont inscrits à un concours de robotique qui se déroulera à Detroit dans l'état du Michigan aux Etats-Unis.

Le budget prévisionnel de ce projet, qui concerne 35 élèves et 4 accompagnateurs, s'élève à 45 500,00 €. Afin de l'équilibrer, il intègre des subventions publiques venant de collectivités locales à hauteur de 6 000,00 €.

Considérant l'intérêt du projet, il vous est proposé de lui allouer une subvention exceptionnelle de 150,00 €.

Vous trouverez, ci-après, deux extraits du livret de présentation du projet et de la démarche de la classe, réalisé par les élèves : d'une part, un résumé introductif et, d'autre part, le budget prévisionnel.

Le Conseil municipal, après en avoir délibéré, accorde à l'unanimité une subvention exceptionnelle de 150,00 € pour la participation d'une classe de seconde du lycée Colbert à Lorient.

Résumé

Le projet Robotics est proposé aux élèves de seconde. Il répond à la problématique d'orientation des lycéens qui envisagent une carrière scientifique ou technologique en leur faisant découvrir la mécanique, l'électronique et l'informatique à travers la réalisation de robots. Il espère susciter l'envie, en particulier chez les filles, d'embrasser une carrière scientifique. Dispensé en langue anglaise, il a également pour objectif d'améliorer leur maîtrise de cette langue. Enfin, le projet Robotics a également pour objectif de rendre solidaires les élèves et de les impliquer dans le financement du voyage à travers de nombreuses actions telles que l'organisation d'une brocante, la réalisation de paquets cadeaux dans un magasin, la vente de chocolat ou les prises de photos de classe du lycée.

Les robots réalisés par les élèves sont présentés à un concours de robotique dans un pays anglophone. L'investissement des élèves et la qualité de leurs réalisations leur ont permis d'obtenir 36 prix en sept ans dont 24 premières places et trois médailles d'or aux Jeux Olympiques de Robotique face à des universitaires. Cette année nous envisageons de participer à un concours de robotique aux Etats-Unis. C'est un projet ambitieux car le lycée est soucieux d'offrir les mêmes opportunités à tous ses élèves et par voie de conséquence de ne proposer que des voyages scolaires à un budget accessible à tous.

Ce projet bénéficie d'une couverture médiatique importante dans la presse locale ou spécialisée dans la robotique. Par ailleurs, lors de toutes nos actions nous présentons la liste de nos partenaires via des affiches, des diaporamas et des vidéos. Nous permettons également à nos partenaires de communiquer sur leur volonté d'encourager certaines pratiques pédagogiques en leur fournissant des articles et des illustrations afin qu'ils puissent valoriser leur soutien. Nous leur offrons également des calendriers et des livres photos à partager avec leurs collaborateurs et leurs clients.

Votre soutien est plus que jamais nécessaire

Budget prévisionnel

Le budget prévisionnel est basé sur une participation de 35 élèves et de 4 accompagnateurs.

Besoins : 45 500 €

Billets d'avion, Assurance, Transit	34 000 €
Accueil de nos amis américains	11 000 €
Frais de fonctionnement (assurance, frais bancaire, frais de promotion)	500 €

La participation des élèves est fixée à 500 €. Il s'agit d'une somme importante pour certaines familles mais le fond social lycéen peut être mis à contribution. Par ailleurs, et ce de manière à les responsabiliser, les élèves multiplient les opérations : confection de paquets cadeaux, vente de chocolat, vide-greniers au lycée, participation à la Fête de la Science, réalisation des photos de classe, financement participatif sur internet...

Financement : 45 500 €

Participation élèves : 35 x 500	17 500 €
Fonds propres de l'association Robotics	4 000 €
Opérations des élèves (calendriers, brocante, papier cadeaux, photos de classe)	5 000 €
Établissement	4 000 €
Collectivités locales : région Bretagne, municipalités...	6 000 €
Autres partenaires du secteur privé	9 000 €

1.2.1 Multi accueil Les Petits Gravelots - Délégation de service public - Renouvellement

Rapporteurs : Monsieur le Maire et Madame LE CHAT

Depuis sa création, le multi-accueil Les Petits Gravelots fait l'objet d'une gestion déléguée. Le contrat de délégation initial a déjà fait l'objet d'un renouvellement qui arrive à son terme en tout début d'année 2018.

Préalablement à la procédure d'appel public à la concurrence, le Comité technique paritaire puis le Conseil municipal se sont prononcés favorablement au renouvellement de la gestion déléguée de cet équipement.

Le cahier des charges s'appuie essentiellement sur le fonctionnement actuel de la structure qui semble donner satisfaction à la population. Toutefois, il était proposé d'allonger la durée du contrat de trois ans actuellement à cinq ans, étant précisé que, jusqu'à présent, le contrat de délégation prévoyait la possibilité de poursuivre durant une année supplémentaire en cas de nécessité.

L'avis d'appel public à la concurrence a donc été publié dans la presse locale le 16 septembre 2017 (Le Télégramme et Ouest France) ainsi que dans une revue spécialisée, l'Actualité sociale

hebdomadaire, le 22 septembre. Il a également été mis en ligne sur la plateforme de dématérialisation de Médialex le 15 septembre.

La date limite de remise des offres était fixée au 25 octobre dernier à 12h00.

Durant la période de consultation dix candidats ont retiré le dossier. L'un d'entre eux a déposé une question sur la plateforme à laquelle il a été répondu le 15 octobre.

Au terme de la même période, une seule offre a été remise par voie postale venant de l'actuel délégataire Les PEP 56.

La Commission d'ouverture des plis s'est réunie le 31 octobre pour vérifier la capacité du candidat à postuler. Le dossier étant complet, une copie du dossier technique a été remise à chaque membre de la Commission de délégation de services publics. Celle-ci s'est à nouveau réunie le 8 novembre.

Les membres de la Commission ont expressément fait part de leur regret de n'avoir qu'une candidature pour dix dossiers retirés.

Ils ont également considéré que la gestion de la structure, depuis son ouverture, donnait satisfaction, à la fois aux familles et à la Commune. De ce point de vue, il n'y a pas de remise en cause des compétences du délégataire actuel.

L'offre présentée par les PEP s'inscrit dans la continuité de la gestion actuelle et répond donc aux attentes de la Commune.

Du point de vue financier, l'offre s'inscrit également dans la continuité. Notamment, l'estimation de la participation communale est très proche de celle qui avait été présentée lors du précédent renouvellement qui se présentait ainsi :

- 2015 89 041,28 €
- 2016 91 236,11 €
- 2017 94 134,37 €

Vous trouverez sur le CD-Rom ci-joint, la totalité de l'offre des PEP 56.

En conséquence de ce qui précède, il vous est donc demandé, si vous en êtes d'accord :

- **d'accepter l'offre remise par l'association des Pupilles de l'Enseignement Public du Morbihan (PEP 56) suivant les caractéristiques précisées les documents joints ;**
- **d'autoriser Monsieur le Maire, ou son représentant, à signer tous les actes et documents nécessaires à la mise en œuvre de cette délégation de service public.**

1.2.1	Fourniture et livraison de repas en liaison froide - Attribution de marché - Autorisation de signature
--------------	---

Rapporteur : Madame LE CHAT

Le 14 mars dernier, le Conseil municipal avait accepté la participation de la Commune a un groupement de commande entre les communes de Kervignac, Merlevenez, Nostang, Plouhinec et Sainte-Hélène pour la passation d'un marché de fourniture et de livraison de repas en liaison froide destinés :

- aux restaurants scolaires pour les communes de Kervignac, Merlevenez, Nostang, Plouhinec et Sainte-Hélène ;
- aux accueils de loisirs sans hébergement (ALSH) pour les communes de Kervignac, Merlevenez, Nostang et Plouhinec ;
- à la structure multi-accueil pour la Commune de Kervignac.

Ce groupement est constitué pour la période du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2018 et sera renouvelable annuellement jusqu'au 31 décembre 2021.

En fin de procédure de mise en concurrence, quatre candidats ont remis une offre : Restoria, Océane de Restauration, Compass Group (scolarest) et ELIOR.

Après analyse des offres, le rapport étant joint ci-après, la Commission d'appel d'offres du groupement propose de retenir l'offre de l'entreprise ELIOR, considérée, selon des critères d'analyse du règlement de consultation, comme étant l'offre économiquement la plus avantageuse.

Bien qu'au jour de l'édition du présent projet, les pièces du marché ne nous aient pas été transmises, il vous est donc demandé, si vous en êtes d'accord d'autoriser Monsieur le Maire, ou son représentant, à ratifier le marché de fourniture de repas pour la restauration collective au nom de la Commune.



Analyse des offres :
Fourniture de repas pour la
restauration du groupement de
commandes

16 Novembre 2017



Sommaire :

- 1) Rappel des critères de jugement des offres du règlement de consultation,
- 2) Analyse de la simulation de prix,
- 3) Analyse de la simulation de prix corrigée (Océane) et variante Restoria,
- 4) Analyse bordereaux de prix,
- 5) Analyse bordereaux de prix variante barquettes recyclables Restoria,
- 6) Analyse mémoire technique,
- 7) Commentaires mémoire technique,
- 8) Classement des offres,
- 9) Classement des offres simulation Océane corrigée et variante barquettes Restoria,
- 10) Comparatif des prix unitaires des candidats.

RAPPEL JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES DU RC.

Sélection des candidatures : article 52 du CMP

- conformité administrative,
- garanties financières (chiffre d'affaire),
- garanties techniques (références sur des prestations similaires),
- garanties professionnelles (effectifs, qualité).

Sélection des offres : article 53 du CMP

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous affectés des coefficients de pondération mentionnés :

- 1) La valeur technique de l'offre proposée – coefficient de pondération : 60 %.
L'évaluation de ce critère portera sur 10 sous-critères :
 - La qualité, l'origine, la traçabilité et la provenance (circuits courts, approvisionnement de proximité, produits bio, produits frais) des matières premières et ingrédients proposés pour la confection des repas, les préparations maisons. La qualité sera appréciée en particulier selon les tableaux du CCTP et par tous moyens contractuels permettant d'apprécier l'offre sur les critères de qualité (16 points).
 - La proportion de produits bruts non transformés et de fabrication « maison » (8 points)
 - L'équilibre et la variété des repas, la conformité sur le plan réglementaire (une proposition de cycle de menus de 4 fois 20 repas, consécutifs, un par saison, sera fournie) (8 points),
 - La continuité du service (réactivité) (4 points),
 - La présentation et la mise en valeur des plats, la nature et le mode de conditionnement des repas (4 points),
 - Les modalités de commande et de livraison des repas, de suivi du marché (4 points),
 - Les mesures prises en matière d'hygiène et de prévention des risques, la méthode et les moyens d'accompagnement technique des communes sur la mise en place et l'application de la réglementation sanitaire (4 points),
 - Les mesures prises en matière de protection de l'environnement, de développement durable, de gestion des déchets et les mesures prises dans le cadre de la RSE et de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le respect du bien être animal, valorisation des bio déchets, réduction des emballages à la source...(4 points),
 - Les mesures prises en matière de formation des personnels et d'accompagnement des collectivités seront appréciées selon les

propositions de formation et d'accompagnement faites aux communes du groupement (4 points),

- Toutes propositions à l'initiative des candidats qui seront rendues contractuelles (par exemple : animations, repas à thème, lutte contre le gaspillage alimentaire etc....) (4 points).

Chacun de ces éléments d'analyse sera apprécié par rapport au contenu du mémoire technique et en appliquant la notation suivante :

- très satisfaisant : 4 points
- satisfaisant : 3 points
- moyennement satisfaisant : 2 points
- insatisfaisant : 1 point
- absence de réponse : 0 point

La note maximale pour l'ensemble de la valeur technique et de ces sous critères s'établit donc à 60 points.

2) Le prix des prestations – coefficient de pondération : 40 %.

L'évaluation de ce critère portera sur 2 sous-critères :

1. Jugement par rapport à la commande de simulation chiffrée par chaque candidat, tableau joint à compléter. (40 points)

Ce jugement tiendra compte des écarts de prix avec l'offre la plus économique.

Les offres seront classées sur une échelle de 40, selon le calcul suivant :

$$\text{Classement de l'offre A} = \frac{\text{montant de l'offre la plus économique} \times 40}{\text{Montant de l'offre A}}$$

Le niveau 40 correspond à l'offre la plus économique.

Le maximum de points sera accordé au candidat ayant l'offre la plus économique soit 40 points.

2. Jugement par rapport au ratio moyen des prix A-1-1 à B-1-3 du bordereau des prix unitaires (20 points) :

$$\frac{\text{Matières premières et ingrédients}}{\text{Prix total du repas}}$$

Les offres seront classées sur une échelle de 20, selon le calcul suivant :

$$\text{Classement de l'offre A} = \frac{\text{ratio moyen de l'offre A} \times 20}{\text{Ratio moyen le plus élevé}}$$

Le niveau 20 correspond à l'offre ayant le ratio moyen « matières premières et ingrédients / prix total du repas » le plus élevé.

Le maximum de points sera accordé au candidat ayant le ratio le plus élevé soit 20 points.

Analyse du bordereau de simulation de commande annuelle

SIMULATION DE PRIX TOUTES PRESTATIONS	RESTORIA	OCEANE DE RESTAURATION	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	ELIOR
classement des offres critère simulation de prix		1	2	3
MONTANT HT DES OFFRES	443 087,67 €	393 064,68 €	411 802,90 €	418 473,51 €
attribution des points	35,48	40,00	38,18	37,57

Remarque: Pour Océane le montant pris en compte est celui indiqué dans le tableau de simulation joint en annexe aux documents du DCE. Dans la mesure où les tarifs sont différents de ceux des bordereaux, le tableau simulation d'Océane a été corrigé pour tenir compte de cette différence de tarification. Cette prise en compte ne modifie pas le classement final des offres.

Analyse du bordereau de simulation de commande annuelle

SIMULATION DE PRIX TOUTES PRESTATIONS	RESTORIA	OCEANE DE RESTAURATION	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	ELIOR
classement des offres critère simulation de prix		1	2	3
MONTANT HT DES OFFRES	443 087,67 €	393 064,68 €	411 802,90 €	418 473,51 €
attribution des points	35,48	40,00	38,18	37,57

Remarque: Pour Océane le montant pris en compte est celui indiqué dans le tableau de simulation joint en annexe aux documents du DCE. Dans la mesure où les tarifs sont différents de ceux des bordereaux, le tableau simulation d'Océane a été corrigé pour tenir compte de cette différence de tarification. Cette prise en compte ne modifie pas le classement final des offres.

Analyse des bordereaux de Prix avec bacs inox

BORDEREAUX DE A-1-1 à B-1-3	RESTORIA	OCEANE DE RESTAURATION	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	ELIOR
A-1-1 matières premières	1,28	1,427	1,561	1,68
prix du repas	2,35	2,202	2,216	2,2
ratio	0,54	0,65	0,70	0,76
A-1-2 matières premières	1,33	1,427	1,561	1,76
prix du repas	2,44	2,202	2,216	2,31
ratio	0,55	0,65	0,70	0,76
A-1-3 matières premières	1,66	1,839	2,005	1,92
prix du repas	3,05	2,677	2,659	2,52
ratio	0,54	0,69	0,75	0,76
A-2-1 matières premières	1,28	1,427	1,772	1,76
prix du repas	2,35	2,202	2,427	2,31
ratio	0,54	0,65	0,73	0,76
A-2-2 matières premières	1,33	1,427	1,772	1,84
prix du repas	2,44	2,202	2,427	2,42
ratio	0,55	0,65	0,73	0,76
A-2-3 matières premières	1,66	1,839	2,216	2
prix du repas	3,05	2,677	2,859	2,63
ratio	0,54	0,69	0,78	0,76
A-3-1 matières premières	1,28	1,427	1,772	1,76
prix du repas	2,35	2,202	2,427	2,31
ratio	0,54	0,65	0,73	0,76
A-3-2 matières premières	1,33	1,427	1,772	1,84
prix du repas	2,44	2,202	2,427	2,42
ratio	0,55	0,65	0,73	0,76
A-3-3 matières premières	1,66	1,839	2,216	2,000
prix du repas	3,05	2,677	2,859	2,63
ratio	0,54	0,69	0,78	0,76

Analyse des bordereaux de Prix avec bacs inox

BORDEREAUX DE A-1-1 à B-1-3	RESTORIA	OCEANE DE RESTAURATION	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	ELIOR
A-4-1 matières premières	1,28	1,427	1,772	1,68
prix du repas	2,35	2,202	2,427	2,2
ratio	0,54	0,65	0,73	0,76
A-4-2 matières premières	1,33	1,427	1,772	1,76
prix du repas	2,44	2,202	2,427	2,31
ratio	0,55	0,65	0,73	0,76
A-4-3 matières premières	1,66	1,839	2,11	1,92
prix du repas	3,05	2,677	2,764	2,52
ratio	0,54	0,69	0,76	0,76
B-1-1 matières premières	1,23	1,353	1,561	1,68
prix du repas	2,25	2,107	2,216	2,2
ratio	0,55	0,64	0,70	0,76
B-1-2 matières premières	1,52	1,742	1,878	1,76
prix du repas	2,8	2,548	2,521	2,31
ratio	0,54	0,68	0,74	0,76
B-1-3 matières premières	1,66	1,839	2,216	2
prix du repas	3,05	2,677	2,859	2,63
ratio	0,54	0,69	0,78	0,76

Matières premières	1,43	1,58	1,86	1,82
prix du repas	2,63	2,38	2,52	2,39
Ratio moyen de A-1-1 à B-1-3	0,545	0,665	0,741	0,762
Classement des offres		3	2	1
attribution des points	14,30	17,46	19,45	20

BORDEREAUX DE A-1-1 à B-1-3	RESTORIA	OCEANE DE RESTAURATION	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	ELIOR
A-1-1 matières premières	1,28	1,427	1,561	1,68
prix du repas	2,29	2,202	2,216	2,2
ratio	0,56	0,65	0,70	0,76
A-1-2 matières premières	1,33	1,427	1,561	1,76
prix du repas	2,37	2,202	2,216	2,31
ratio	0,56	0,65	0,70	0,76
A-1-3 matières premières	1,66	1,839	2,005	1,92
prix du repas	2,97	2,677	2,659	2,52
ratio	0,56	0,69	0,75	0,76
A-2-1 matières premières	1,28	1,427	1,772	1,76
prix du repas	2,29	2,202	2,427	2,31
ratio	0,56	0,65	0,73	0,76
A-2-2 matières premières	1,33	1,427	1,772	1,84
prix du repas	2,37	2,202	2,427	2,42
ratio	0,56	0,65	0,73	0,76
A-2-3 matières premières	1,66	1,839	2,216	2
prix du repas	2,97	2,677	2,859	2,63
ratio	0,56	0,69	0,78	0,76
A-3-1 matières premières	1,28	1,427	1,772	1,76
prix du repas	2,29	2,202	2,427	2,31
ratio	0,56	0,65	0,73	0,76
A-3-2 matières premières	1,33	1,427	1,772	1,84
prix du repas	2,37	2,202	2,427	2,42
ratio	0,56	0,65	0,73	0,76
A-3-3 matières premières	1,66	1,839	2,216	2
prix du repas	2,97	2,677	2,859	2,63
ratio	0,56	0,69	0,78	0,76

Analyse des bordereaux de Prix avec barquette restoria

Analyse des bordereaux de Prix avec barquette restoria

BORDEREAUX DE A-1-1 à B-1-3	RESTORIA	OCEANE DE RESTAURATION	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	ELIOR
A-4-1 matières premières	1,28	1,427	1,772	1,68
prix du repas	2,29	2,202	2,427	2,2
ratio	0,56	0,65	0,73	0,76
A-4-2 matières premières	1,33	1,427	1,772	1,76
prix du repas	2,37	2,202	2,427	2,31
ratio	0,56	0,65	0,73	0,76
A-4-3 matières premières	1,66	1,839	2,11	1,92
prix du repas	2,97	2,677	2,764	2,52
ratio	0,56	0,69	0,76	0,76
B-1-1 matières premières	1,23	1,353	1,561	1,68
prix du repas	2,19	2,107	2,216	2,2
ratio	0,56	0,64	0,70	0,76
B-1-2 matières premières	1,52	1,742	1,878	1,76
prix du repas	2,73	2,548	2,521	2,31
ratio	0,56	0,68	0,74	0,76
B-1-3 matières premières	1,66	1,839	2,216	2
prix du repas	2,97	2,677	2,859	2,63
ratio	0,56	0,69	0,78	0,76
Matières premières	1,43	1,58	1,86	1,82
prix du repas	2,56	2,38	2,52	2,39
Ratio moyen de A-1-1 à B-1-3	0,559	0,665	0,741	0,762
Classement des offres		3	2	1
attribution des points	14,69	17,46	19,45	20

Analyse du mémoire technique attribution des points selon les critères valeur technique du RC

Candidats:	RESTORIA	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	OCEANE DE RESTAURATION	ELIOR
Jugement de la qualité des prestations (très satisfaisant : 4 points – satisfaisant : 3 points – moyennement satisfaisant : 2 points – insatisfaisant : 1 point – absence de réponse : 0 point)				
1) La qualité, l'origine, la traçabilité et la provenance (circuits courts, approvisionnement de proximité, produits bio, produits frais) des matières premières et ingrédients proposés pour la confection des repas, les préparations maisons. La qualité sera appréciée en particulier selon les tableaux du CCTP et par tous moyens contractuels permettant d'apprécier l'offre sur les critères de qualité (16 points).				
Légumes	4	1	2	4
Fruits et desserts	4	2	2	3
produits laitiers	3	3	3	4
Vandres et volailles charcuteries	4	2	3	4
2) La proportion de produits bruts non transformés et de fabrication « maison » (8 points)				
produits bruts non transformés 4 points	4	1	2	3
fabrication maison 4 points	4	1	3	3
3) L'équilibre et la variété des repas, la conformité sur le plan réglementaire (une proposition de cycle de menus de 4 fois 20 repas, consécutifs, un par saison sera fournie) 2x (4 points variété et équilibre).				
variété	3	3	3	3
équilibre	2	2	2	2

(suite) Analyse du mémoire technique attribution des points selon les critères valeur technique du RC

Candidats:	RESTORIA	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	OCEANE DE RESTAURATION	ELIOR
4) La continuité du service (réactivité) (4 points),	4	4	4	4
5) La présentation et la mise en valeur des plats, la nature et le mode de conditionnement des repas (4 points),	3	2	2	4
6) Les modalités de commande et de livraison des repas, de suivi du marché (4 points),	3	3	4	3
7) Les mesures prises en matière d'hygiène et de prévention des risques, la méthode et les moyens d'accompagnement technique des communes sur la mise en place et l'application de la réglementation sanitaire (4 points),	4	4	4	4
8) Les mesures prises en matière de protection de l'environnement, de développement durable, de gestion des déchets et les mesure prise dans le cadre de la RSE et de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le respect du bien être animal, valorisation des bio déchets, réduction des emballages à la source...(4 points),	4	3	3	4
9) Les mesures prises en matière de formation des personnels et d'accompagnement des collectivités appréciables selon les propositions de formation et d'accompagnement faites aux communes du groupement (4 points),	3	2	1	4
10) Toutes propositions à l'initiative des candidats qui seront rendues contractuelles (par exemple : animations, repas à thème, lutte contre le gaspillage alimentaire etc...)(4 points),	3	2	2	4
TOTAL (maximum 60 points)	52	35	40	53
Classement des offres	2	3	1	1

Commentaires de l'analyse du Mémoire technique

COMMENTAIRES	RESTORIA	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	OCEANE DERESTAURATION	ELJOR
Jugement de la qualité des prestations (très satisfaisant : 4 points – satisfaisant : 3 points – moyennement satisfaisant : 2 points – insatisfaisant : 1 point – absence de réponse : 0 point)				
1) La qualité, l'origine, la traçabilité et la provenance (circuits courts, approvisionnement de proximité, produits bio, produits frais) des matières premières et ingrédients proposés pour la confection des repas, les préparations maisons. La qualité sera appréciée en particulier selon les tableaux du CCTP et par tous moyens contractuels permettant d'apprécier l'offre sur les critères de qualité (16 points).	La proposition de Restoria est conforme aux exigences du CCTP. Les filières locales et régionales sont privilégiées, avec un nombre d'acteurs situés sur le territoire significatif, même si comme pour les autres candidats, les fournisseurs proposés sont des institutionnels de la distribution de denrées alimentaires, et quelques petits producteurs. La qualité des matières premières proposées est très satisfaisante. Restoria se distingue par le fait qu'il fabrique ses pâtisseries et charcuteries maison et privilégie majoritairement l'utilisation de fruits et légumes bruts de 1ère gamme dans la fabrication des repas.	La qualité des matières premières mises en œuvre n'est globalement pas à la hauteur des attentes du CCTP. Les plats industriels transformés sont trop représentés, le fait maison insuffisant, les produits locaux en circuits courts également. Les produits laitiers bio sont bien représentés, un pourcentage significatif (30%) de volaille label rouge est proposé. Carottes, concombre ronds et tomates sont proposés en 1ère gamme, la salade 100% en 4ème gamme, les légumes d'accompagnement exclusivement surgelés ou conserves. Les pommes de terre majoritairement en 5ème gamme ou surgelées. Des fournisseurs bretons figurent dans la proposition du candidat il s'agit pour l'essentiel, d'industriels, sans que l'on puisse savoir si les matières premières mises en œuvre dans le cadre du marché proviendront de ces fournisseurs, idem pour les fournisseurs locaux. Le candidat indique qu'il envisage de se rapprocher du GAB 56. Le candidat propose 30% de produits bio et de saison chaque semaine.	L'offre d'Océane est globalement conforme aux exigences du cctp avec une part significative de produits locaux et circuits courts même si les fournisseurs identifiés sont majoritairement des grossistes institutionnels et des industriels et quelques petits producteurs. La part de produits bruts non transformés est significative dans l'offre mais y figure aussi une part non négligeable de produits industriels (en particulier les pâtisseries et plats cuisinés). Les produits bio sont présents à chaque repas, les fiches techniques des charcuteries demandées au cctp ne sont pas jointes à l'offre, les tableaux des fournisseurs et la répartition des gammes sont complétés, pour les fruits et légumes Océane respecte les exigences du CCTP en proposant des fruits et légumes issus des filières agriculture raisonnée ou bio et s'engage à respecter la saisonnalité,	La proposition d'Eljor est conforme aux exigences du CCTP, le prestataire s'engage sur 70% de produits locaux (Bretagne) la première année pour atteindre les 100% au terme de la 4ème année du marché, il s'engage également sur des produits bio de saison 100% origine France, la qualité des viandes et des poissons est parfaitement décrite et détaillée et correspond aux attentes formulées dans le CCTP, Eljor semble avoir parfaitement intégré les objectifs du marché, comme en atteste sa proposition, Une majorité de matières premières est composée de produits bruts non transformés.

COMMENTAIRES	RESTORIA	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	OCEANE DERESTAURATION	ELJOR
2) La proportion de produits bruts non transformés et de fabrication « maison » (8 points) produits bruts non transformés 4 points	Comme évoqué au point n)1 Restoria fabrique dans sa cuisine ses pâtisseries, entrées chaudes, sa charcuterie, ses purées, ses potages à partir de légumes frais et bruts, sur ce point il est le candidat qui répond le mieux aux exigences du marché	La proportion de plats industriels est trop importante et ne correspond pas aux exigences de l'objet des marchés défini dans le CCTP, ils sont majoritaires dans le tableau du candidat et dans les exemples de menus présentés.	Figurent dans la liste de produits joints au dossier, des produits industriels transformés, (cordon bleu, paupiette, quiche, pizza), des produits de 4ème et 5ème gamme (carottes, salade). La majorité des légumes est proposée en surgelé et conserves, très peu de légumes en 1ère gamme en dehors des pommes de terre. La proposition n'est donc pas conforme au CCTP sur ce point.	L'offre d'Eljor comporte une majorité de produits bruts non transformés y compris pour les légumes et les entrées, pas de conserve dans la liste des produits identifiés dans les tableaux du cctp et très peu de produits surgelés.
fabrication maison 4 points	Même analyse que le point ci-dessus, pour les mêmes raisons.	Le fait maison n'est que très peu proposé dans la liste des plats ciblés dans le tableau du CCTP (tartiflette 100% et 50% des pâtisseries), l'offre n'est pas conforme au cctp de ce point de vue.	Océane a joint au dossier les fiches techniques de plats qu'il prévoit de fabriquer maison, tartiflette, bœuf bourguignon, tomates farcies, moussaka, ...	Pour la fabrication "maison" il encadre un engagement fort d'Eljor qui s'engage à proposer un % important (80%) de préparations maison (excepté la charcuterie).
3) L'équilibre et la variété des repas, la conformité sur le plan réglementaire (une proposition de cycle de menus de 4 fois 20 repas, consécutifs, un par saison sera fournie) (8 points).	Les exemples de menus proposés par Restoria ne sont pas conformes au CCTP puisqu'ils sont proposés sur la base de 5 éléments ce qui ne permet pas de vérifier l'équilibre pour des repas à 4 éléments qui constituent l'offre de base. Ils respectent bien la saisonnalité, et les grammages sont conformes à ceux du GEM/RCN. Restoria propose une commande et une facturation à l'élément permettant de lutter contre le gaspillage et de coller au plus près aux consommations réelles et de réduire les coûts. Les repas pour le multi-accueil sont particulièrement adaptés de même que les menus sans viande. Pour les allergies sont proposés les plateaux repas NATAMA.	Les choix des 4 composants rendent difficile l'analyse sur le respect de la conformité au GEM/RCN. Compass propose par exemple des menus sans fromage et suggère de rajouter à la demande des collectivités avec facturation à l'élément. La proposition de menus de 4 composants n'est pas adaptée aux exigences du cctp, par exemple pas de viande non hachée de bœuf, veau, agneau sur les 20 repas, une majorité de produits industriels hachés. En poisson un filet de hoki est proposé, alors que cette espèce est exclue du marché. La saisonnalité est en revanche respectée grâce aux entrées et fruits de saison, les menus à 5 composants proposés par le candidat sont conformes au GEM/RCN, le candidat propose également des menus spécifiques pour le multi-accueil et pour les PAI dont les repas seraient fabriqués dans sa cuisine OREDIA.	Les propositions de menus figurent dans le dossier mais ne sont pas conformes aux exigences du cctp, dans la mesure où les menus proposés comportent systématiquement 5 éléments alors que l'offre de base en prévoit 4. Les critères 4 viandes non hachées de bœuf, veau, agneau du GEM/RCN n'est pas respecté. Beaucoup de plats (hachés) au moins 1 par semaine, aucun potage ne figure dans la proposition. L'équilibre, la saisonnalité sont globalement respectés dans la proposition de menus. Les demandes spécifiques sont prises en compte, repas sans porc, sans viande allergie (plateau repas Natama).	Les propositions de menus jointes au dossier sont conformes au GEM/RCN, la structure des menus à 4 composants ne permet pas de valider la fréquence de présentation des produits laitiers qui dans les exemples n'est pas conforme (ce qui est le cas pour tous les candidats dans les menus à 4 éléments). Les menus pour le multi-accueil sont particulièrement adaptés, les grammages sont conformes aux exigences réglementaires. Les plans alimentaires proposés tiennent bien compte de la tranche d'âge des convives et de la saisonnalité des produits.

COMMENTAIRES	RESTORIA	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	OCEANEDERESTAURATION	ELIOR
--------------	----------	----------------------------------	----------------------	-------

4) La continuité du service (réactivité) (4 points),	Comme les autres candidats Restoria propose en accord avec chaque collectivité pour le nombre de repas à fournir, un stock tampon de repas de secours, en début d'année, composé de : pâté en coupelle, de raviolis et de compote individuelle. Ce stock doit être utilisé en fin d'année et serait renouvelé pour l'année suivante.	Les dispositions prévues par le candidat sont conformes au CCTP. Compass propose un repas de secours gratuit mis à disposition à la rentrée et qui ne doit être utilisé qu'en cas d'absence de livraison de leur part.	Le repas de secours proposé par Océane aussi bien dans sa composition et dans sa mise à disposition est conforme au cctp.	En cas d'impossibilité d'assurer le service, Elior met à disposition un repas de secours complet et respectant l'équilibre alimentaire dont la livraison se ferait quelques jours avant la rentrée avec une DDM d'un an. Le déstockage se ferait dans les derniers menus de l'année scolaire après validation en commission de menus. Ces repas seraient composés de produits secs et appertisés. En cas de situation de crise prolongée de son fait, Elior mobiliserait ses autres cuisines pour assurer la continuité du service.
5) La présentation et la mise en valeur des plats, la nature et le mode de conditionnement des repas (4 points),	Restoria propose en offre de base un conditionnement en bacs inox avec couvercle étanche mais sans préciser la dimension des bacs et une variante en barquettes jetables 100% recyclable. Restoria insiste sur l'importance de la présentation et de l'aspect des plats et propose des kits décoratifs en option et faisant l'objet d'une facturation supplémentaire.	La proposition du candidat est ambiguë, il propose un conditionnement en bacs Castro inox page 72 de sa proposition et en option page 132 de cette même proposition, est également proposée une solution de recyclage des barquettes. L'offre de base devait être formulée avec une solution bacs inox.	La livraison des plats est prévue en bacs Castro inox pour les plats chauds et en bacs polycarbonate pour le froid conformément aux exigences du CCTP. Océane propose de mettre à disposition des condiments, moutarde ketchup en sachets individuels ce qui ne constitue pas vraiment d'éléments permettant de mettre en valeur les plats.	Elior prévoit de livrer en bacs gastro inox pour les plats chauds et en bacs polycarbonate pour le froid. Ponctuellement en particulier pour les allergies ou les repas sans porc, les barquette plastiques recyclables pourraient être utilisées. Eior propose de mettre à disposition des "denrées décoratives et d'assaisonnement" adaptés au menu du jour dans les offices.

COMMENTAIRES	RESTORIA	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	OCEANEDERESTAURATION	ELIOR
--------------	----------	----------------------------------	----------------------	-------

6) Les modalités de commande et de livraison des repas, de suivi du marché (4 points),	Restoria propose une pré commande S-1 le lundi avant 14h00 ajustement J-1 avant 14h00 avec une marge de +10% et -5 %. Le candidat propose un service de commande dématérialisé "@table" qui permet de passer les commandes directement sur l'application et de ne plus avoir recours au fax ou téléphone et de sécuriser la transmission d'informations. Les repas sont déposés dans les armoires froides des différents sites par le livreur. Pour le suivi, Restoria propose un baromètre de satisfaction, des fiches d'observations, les commissions et la fiche écoute client. Ces outils servent à adapter la prestation en fonction du niveau de satisfaction mesuré.	La commande et validation des repas sont proposées en 3 étapes avec une validation la veille avant 12h30 (qui vaut facturation). Un plan de suivi de la prestation complet et cohérent est proposé par le candidat, des fiches de suivi type seraient mises à disposition des restaurants. Elles permettent de faire remonter la côte de popularité des plats et d'en tenir compte dans les tranches de menus. Un planning détaillé et précis de suivi et d'évaluation de la prestation est proposé, il répond aux objectifs du CCTP.	Océane étant le prestataire actuel, il connaît parfaitement le fonctionnement pour la prise de commande. Sa proposition est conforme aux exigences du cctp. Le volet, suivi de l'exécution du marché, même s'il est évoqué n'est pas suffisamment détaillé. Un modèle de fiche de liaison est joint au dossier, la proposition repose essentiellement sur du déclaratif.	Pré commande sur la base de la fréquentation de l'année N-1, ré ajustable jusqu'à j-5, commande au plus tard la veille du jour de consommation avant 14h00, commande définitive le matin avant 9h30, livraison avant 10 h et réajustement possible avant 11h00. L'objectif d'Elior est d'organiser la tournée de manière à ce que la livraison intervienne en présence des agents afin de créer du lien. Le livreur range les bacs dans les armoires, moins de manipulation pour les agents des offices. Les modalités de suivi du marché sont conformes au CCTP et largement détaillées dans le dossier, la qualité du service serait régulièrement analysée et les tableaux de bord de synthèse transmis aux membres du groupement.
--	---	---	--	---

COMMENTAIRES	RESTORIA	COMPASS GROUP France-SCOLAREST	OCEANE DERESTAURATION	ELIOR
--------------	----------	--------------------------------	-----------------------	-------

7) Les mesures prises en matière d'hygiène et de prévention des risques, la méthode et les moyens d'accompagnement technique des communes sur la mise en place et l'application de la réglementation sanitaire (4 points),	Les mesures proposées par Restoria en matière de réglementation sanitaire sont conformes aux exigences du CCTP Formation gratuite de toutes les équipes avant le début de la prestation. Lors de cette formation, un pack accueil est remis à chaque restaurant et un accompagnement par un représentant de restoria sur les sites est proposé le premier jour.	Compass mettrait à disposition son guide de sécurité des aliments, et propose d'accompagner les équipes de chaque restaurant sur ce volet. La cuisine centrale OREDIA est régulièrement audité, Elle dispose d'un agrément délivré par la DDPP comme les cuisines centrales des autres candidats.	Une formation réunion d'information sur l'application de la réglementation sanitaire en début de mise en place de la prestation est proposée. Le système documentaire et PMS interne du candidat sont conformes aux exigences réglementaires et aux CCTP.	Elior propose à la mise en place du contrat, une information destinée à l'ensemble des équipes des offices sur l'application de leurs procédures. Concernant la réglementation sanitaire, deux documents sont mis à la disposition des équipes: 1) le passeport pour l'hygiène 2) le guide "je m'organise" personnalisé pour chaque site.
--	---	---	---	---

COMMENTAIRES	RESTORIA	COMPASS GROUP France-SCOLAREST	OCEANE DERESTAURATION	ELIOR
--------------	----------	--------------------------------	-----------------------	-------

8) Les mesures prises en matière de protection de l'environnement, de développement durable, de gestion des déchets et les mesures prises dans le cadre de la RSE et de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le respect du bien être animal, valorisation des bio déchets, réduction des emballages à la source... (4 points),	Le concept proposé par Restoria sur ce volet est l'engagement "sincèrement responsable" décliné par un certain nombre d'actions concrètes comme: les circuits courts, des viandes 100% françaises, le respect des traditions culinaires, les produits bio et sous siqo, les produits Bleu Blanc Cœur, pas d'OGM, des poissons MSC, des produits de saison, la collecte et la valorisation des bio déchets. Restoria est le candidat dont le site de production des repas est le plus éloigné des différents sites de livraison, mais cet éloignement est partiellement compensé par une flotte de véhicules roulant avec du carburant "vert" non polluant. Un recours à l'emploi de travailleurs en insertion ou situation de handicap est également mis en avant dans le cadre du marché.	Compass annonce être très engagé en matière de RSE et faire partie des 5 % des grandes entreprises les mieux notées par ECO VADIS. Cela se traduit par des indicateurs de performance qui mesurent et intègrent la plupart des aspects de la RSE. Compass propose un accompagnement des équipes et une sensibilisation des enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire par l'identification des "tops et des flops" et l'ajustement des grammages. Est également proposé un accompagnement à la mise en place du compost mis sans en donner le détail de mise en œuvre (composteur à la charge des communes, quid de l'organisation du tri des bio déchets et de la gestion des pavillons de compostage) Un effet d'annonce certain mais sans réelle possibilité d'évaluer les actions concrètes proposées dans le cadre du marché.	Comme les autres candidats, Océane propose des actions concrètes au sein de l'entreprise en matière de développement durable et de RSE. Elles concernent essentiellement les collaborateurs d'Océane. Il est question de compostage et de méthanisation des déchets alimentaires mais sans qu'il soit possible d'évaluer ce qui est concrètement proposé dans le cadre du marché. Dans l'hypothèse d'une livraison en barquettes, Océane propose un processus de valorisation et recyclage. Pas d'huile de palme, pas d'OGM, poisson MSC pour le marché.	Les engagements d'Elior sur le volet RSE sont nombreux et pertinents comme la politique qualité, pas d'OGM, pas d'huile de palme, pas de produit ionisé, limitation des acides gras trans, la protection des ressources halieutiques, la gestion des énergies et des fluides, utilisation de produits chimiques éco labellisés, des véhicules "propres" pour les livraisons de repas, des actions visant à réduire les emballages à la source, valorisation des bio déchets. La cuisine d'Elior est également la plus proche des lieux de livraison (24 km), mise à contribution d'un ESAT pour certaines pâtisseries proposées dans la prestation.
--	--	---	--	---

COMMENTAIRES	RESTORIA	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	OCEANE DE RESTAURATION	ELIOR
9) Les mesures prises en matière de formation des personnels et d'accompagnement des collectivités appréciées selon les propositions de formation et d'accompagnement faites aux communes du groupement (4 points).	Restoria propose comme Elior une demi journée par an de formation pour les équipes des restaurants scolaires sur des thématiques en lien avec leur activité. Sont également proposées sur devis des formations plus poussées en fonction des besoins et sur demande de chaque collectivité.	Des programmes et attestations de formations sont présentés dans le dossier de candidature mais sans qu'il soit possible de savoir si ils seront proposés dans l'offre du candidat, et à quelles conditions.	En dehors d'une intervention au démarrage de la prestation, il n'est pas évoqué dans la proposition du candidat des formations destinées aux équipes de restauration comme exigé dans le CCTP. Le candidat fait surtout référence aux formations organisées en interne pour ses équipes de collaborateurs.	Elior propose contractuellement dans son dossier, 1/2 journée de formation par an et par agent affecté au service. Pour étayer sa proposition, il présente un plan de formation prévisionnel sur 4 ans, avec des thématiques adaptées à l'activité et au type de poste des agents.

COMMENTAIRES	RESTORIA	COMPASS GROUP France - SCOLAREST	OCEANE DE RESTAURATION	ELIOR
10) Toutes propositions à l'initiative des candidats qui seront rendues contractuelles (animations, repas à thème, suppléments, etc....) (4 points)	Les animations proposées par Restoria sont nombreuses, variées et pertinentes avec un objectif ciblé. Pour chaque animation (éducation au goût, secrets de fabrication, les épices) est également proposé une mascotte qui serait utilisée dans les supports de communication (les aventures de radis) pour sensibiliser les enfants aux différentes thématiques. Sur devis Restoria peut également proposer des ateliers pédagogiques. Dans l'offre de Restoria sont comprises la collecte et la valorisation des bio déchets pour méthanisation par une entreprise spécialisée. La commande à l'élément avec des quantités différentes entre les éléments est également proposée, de même que la mise à disposition dans les huit restaurants de sacs "gaspi pain" pour sensibiliser les enfants aux gaspillage alimentaire. Le pain est ensuite valorisé et recyclé pour l'alimentation animale. Un accompagnement peut devenir signataire de la charte "il fait bio dans mon assiette" est également proposé de même que la certification bio cert.	Compass propose des animations variées mais sans préciser si elles sont prévues dans la prestation de base, idem pour le concept d'affichage et de communication "c'est bon pour nous" qui se décline en 3 axes: c'est bon pour le goût, c'est bon pour la santé, c'est bon pour la planète, ce concept est structuré à partir d'engagements, des animations périodiques sont également évoquées sans en décrire le contenu et la fréquence.	Les propositions d'animation sont nombreuses et variées mais sans qu'il soit possible d'évaluer si elles sont contractuelles et de distinguer celles qui sont comprises dans l'offre de base.	Le programme d'animation proposé par Elior est complet et varié, et surtout compris dans l'offre de base. Elior propose de mettre à disposition deux tables de tri des déchets "chef eco" avec système de pesées intégrées afin d'inciter la mise en place d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire. Sont également proposées la mise à disposition de supports de communication à destination des convives et des familles ainsi qu'à partir de septembre 2018 d'une application "bon'ap" qui permettra d'accéder, en particulier aux menus. Compte tenu des exigences du marché, Elior propose également d'accompagner les collectivités dans les démarches de "mon restau responsable" et "il fait bio dans mon assiette". Elior propose également la mise à disposition de glacières pour les pique-nique. Ces différentes propositions constituent une véritable plus value dans l'offre de service.
Report des points	2		3	1

Classement des offres avec bacs Inox pour Restoria et la prise en compte de la simulation de prix d'Océane non corrigée :

Classement des offres

Entreprises	PRIX DES PRESTATIONS			VALEUR TECHNIQUE Points	Pondération										Total 1+2	Classement
	simulation annuelle	ratio moyen	total Points		Critère 1 Valeur technique pondérée à 60%					Critère 2 le prix des prestations pondéré à 40%						
RESTORIA	35,48	14,30	49,78	52,00	52,00	x	0,60	=	31,20	49,78	x	0,40	=	19,91	51,11	2
OCEANE DE RESTAURATION	40,00	17,46	57,46	40,00	40,00	x	0,60	=	24,00	57,46	x	0,40	=	22,98	46,98	3
COMPAS SCOLAREST	38,18	19,45	57,63	35,00	35,00	x	0,60	=	21,00	57,63	x	0,40	=	23,05	44,05	
ELIOR	37,57	20,00	57,57	53,00	53,00	x	0,60	=	31,80	57,57	x	0,40	=	23,03	54,83	1

Classement des offres avec la prise en compte de la simulation de prix d'Océane corrigée et la variante barquettes Restoria :

Classement des offres avec barquettes (restoria) et simulation de prix océane corrigée

Entreprises	PRIX DES PRESTATIONS			VALEUR TECHNIQUE Points	Pondération										Total 1+2	Classement
	simulation annuelle	ratio moyen	total Points		Critère 1 Valeur technique pondérée à 60%					Critère 2 le prix des prestations pondéré à 40%						
RESTORIA	37,93	14,69	52,62	52,00	52,00	x	0,60	=	31,20	52,62	x	0,40	=	21,05	52,25	2
OCEANE DE RESTAURATION	40,00	17,46	57,46	40,00	40,00	x	0,60	=	24,00	57,46	x	0,40	=	22,98	46,98	3
COMPAS SCOLAREST	39,74	19,45	59,19	35,00	35,00	x	0,60	=	21,00	59,19	x	0,40	=	23,68	44,68	
ELIOR	39,11	20,00	59,11	53,00	53,00	x	0,60	=	31,80	59,11	x	0,40	=	23,64	55,44	1

Dans tous les cas de figure et selon les critères d'analyse du règlement de consultation, l'offre économiquement la plus avantageuse est celle de la société ELIOR.

Comparatif des prix unitaires des candidats par catégorie de repas :

comparatif des prix unitaires des candidats

		Restoria inox	Restoria barquettes	Océane	Océane corrigé	Compass	Elior
	Nombre annuel de repas	Prix unitaire HT	Prix unitaire HT	Prix unitaire HT	Prix unitaire HT	Prix unitaire HT	Prix unitaire HT
Période scolaire							
Repas enfant de maternelle 4 éléments	62 774	2,23 €	2,17 €	1,997 €	2,087 €	2,100 €	2,090 €
Repas enfant de maternelle 4 éléments	114 540	2,31 €	2,25 €	1,997 €	2,087 €	2,100 €	2,190 €
Repas végétariens 5 composants	1250	2,89 €	2,81 €	2,537 €	2,537 €	2,710 €	2,390 €
Période hors scolaire (A.L.S.H.)							
ALSH Repas enfant de 4/10 ans 4 éléments	10 625	2,13 €	2,07 €	1,997 €	1,997 €	2,100 €	2,080 €
ALSH Repas enfant de 10/12 ans 4 éléments	1 400	2,66 €	2,59 €	2,415 €	2,415 €	2,390 €	2,190 €
ALSH Repas toutes tranches d'âge 5 composants	350	2,89 €	2,81 €	2,537 €	2,537 €	2,710 €	2,390 €
ALSH repas pique nique toutes tranches d'âge	1100	2,39 €	2,39 €	1,997 €	2,087 €	2,190 €	2,290 €
Multi-Accueil							
Repas complet 5 composants	2 200	2,23 €	2,17 €	3,688 €	3,688 €	3,200 €	2,190 €
	194 278						

URBANISME - AMENAGEMENT - VOIRIE

2.1 Acquisition gratuite de la parcelle cadastrée ZP 658

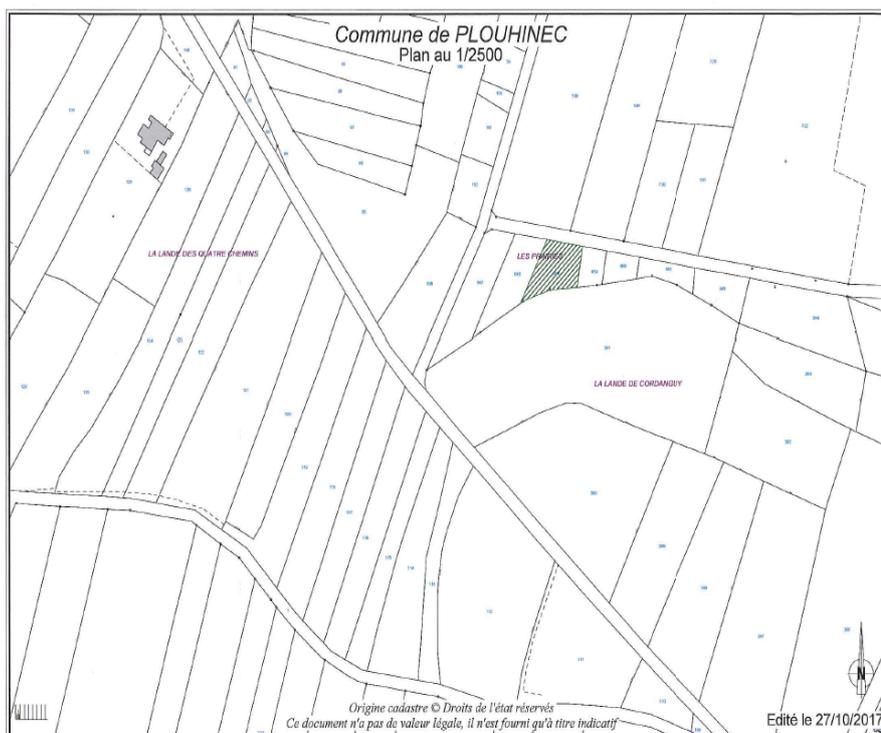
Rapporteur : Monsieur le Maire

La propriétaire de la parcelle cadastrée ZP 658, d'une surface de 1 130 m², a spontanément proposé de la céder à la Commune.

Située en site boisé, cette parcelle pourrait permettre d'envisager par la suite un échange avec le Département qui possède d'autres terrains dans des secteurs susceptibles d'intéresser la Commune dans le cadre d'aménagements futurs.

Le Conseil municipal, après en avoir délibéré, à l'unanimité :

- accepte l'acquisition gratuite de la parcelle cadastrée ZP 658 ;
- accepte la prise en charge par la Commune de l'ensemble des frais inhérents à la transaction ;
- autorise Monsieur le Maire ou son représentant, à signer tous les actes et documents afférents à ce dossier.



2.2 Acquisition de diverses parcelles le long de la RD 781

Rapporteur : Madame LEANNEC

Dans la perspective de la création d'une piste cyclable le long de la RD 781, déjà évoquée, la plupart des propriétaires concernés a d'ores et déjà donné son accord.

Le principe consiste en l'acquisition d'une emprise d'environ quatre mètres de large le long de la rive Nord de la route entre le Bourg et Kerpotence sur la base d'un prix d'acquisition de 0,50 €/m² en sus de la prise en charge des frais annexes (bornages et actes notariés) par la Commune.

Toutefois, en dehors de ce cadre général, d'autres cas de figure se présentent :

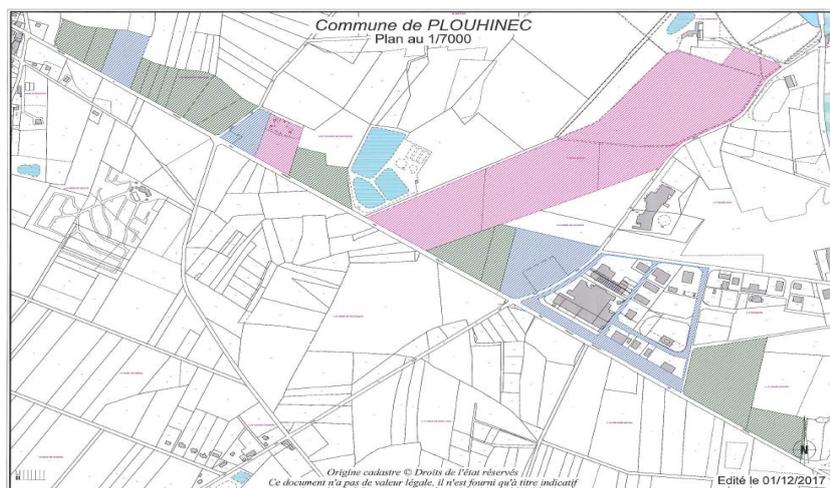
- des échanges parcellaires déjà évoqués et validés par le Conseil dont l'un avec le Département et l'autre avec un particulier (parcelles n° 53 et 56 de la section cadastrale ZL en rose sur le plan ci-joint) ;
- des cessions de parcelles entières sur la même base financière.

Pour chaque acquisition, il est proposé que la Commune prenne à sa charge les frais relatifs aux transactions. Pour les autres, il s'agit de considérer les modalités particulières de chaque transaction comme cela a été évoqué le 18 octobre dernier dans le cadre d'un échange à venir.

Etant précisé que les parcelles figurant en bleu sur le plan ci-joint sont déjà la propriété de la Commune (n° ZK 45, n° ZL 1, 50, 57 et 172 ainsi que n° ZO 362).

Après en avoir délibéré, par 21 voix pour et 1 abstention, le Conseil municipal :

- **accepte l'acquisition de toute ou partie des parcelles suivantes (en vert sur le plan ci-joint) :**
 - n° 40, 41, 42, 43, 46, 126, 127, 128 et 183 de la section cadastrale ZK ;
 - n° 51, 52 et 54 de la section cadastrale ZL ;
 - n° 36 et 214 de la section cadastrale ZO.
- **accepte la prise en charge par la Commune de l'ensemble des frais inhérents à la transaction ;**
- **autorise Monsieur le Maire ou son représentant, à signer tous les actes et documents afférents à ce dossier.**



Rapporteur : Monsieur le Maire

Bretagne Sud Habitat (BSH), dans le cadre de la politique sociale de l'accès à la propriété, envisage la vente de 30 % des 34 pavillons des résidences « Les Prunelles I et II » (groupes 299 et 379).

Les pavillons mis en vente sont :

- « Les Prunelles I - Groupe n° 299 » : 15 logements individuels se répartissant ainsi :
 - 1 logement de type 4 ;
 - 9 logements de type 3 ;
 - 5 logements de type 2.

- « Les Prunelles II - Groupe n° 379 » : 19 logements individuels se répartissant ainsi :
 - 2 logements de type 5 ;
 - 4 logements de type 4 ;
 - 10 logements de type 3 ;
 - 3 logements de type 2.

Selon les dispositions des articles L. 411-3 et L. 443-11 du Code de la construction et de l'habitat, ces logements seront proposés en priorité aux locataires occupants, qui bénéficieraient d'un prix de vente minoré. Toutefois, les locataires ne souhaitant pas entrer dans cette démarche d'acquisition continueront à occuper leur logement. Les logements vacants seront proposés en priorité aux locataires de Bretagne Sud Habitat, puis à tout autre accédant se faisant connaître.

Enfin, conformément aux dispositions de l'article L. 443-12-1 du même code, l'acquéreur personne physique qui souhaite revendre son logement dans les cinq ans qui suivent l'acquisition est tenu d'en informer l'organisme d'habitations à loyer modéré, qui peut se porter acquéreur en priorité.

Afin d'éviter toute spéculation sur la revente possible de ces logements, il sera convenu entre les parties dans l'acte authentique de vente à intervenir que ce bien formera la résidence principale de l'acquéreur, et ce, pendant un délai de cinq (5) ans à compter de la signature dudit acte.

Toutefois, en cas de force majeure à caractère familial ou professionnel apprécié par le vendeur, une dispense pourra être sollicitée de lui par l'acquéreur, par lettre recommandée avec accusé de réception.

Toute mutation à titre onéreux ou gratuit entre vifs quelle qu'en soit la forme, portant sur lesdits biens pendant le délai de cinq ans ci-dessus fixé, devra constater l'engagement par le bénéficiaire de la mutation de les affecter à sa résidence principale et ce pour le temps restant à courir jusqu'à écoulement du délai de 5 ans mentionné ci-dessus.

En cas de décès de l'acquéreur, ses héritiers ou ses représentants, même s'ils sont incapables, comme aussi le survivant d'eux et les héritiers et représentants du prédécédé, seront tenus solidairement et indivisiblement d'exécuter l'obligation résultant des présentes.

Enfin, il faut souligner que l'accord définitif sera donné, ou non, par le Préfet, l'avis de la Commune n'étant qu'un accord de principe.

Par ailleurs, le bailleur souhaite également céder gratuitement les voiries et réseaux à la Commune. Préalablement, comme à l'accoutumée, un bilan de l'état de ces éléments devra être effectué pour tout ce qui sera intégré au domaine communal (eaux pluviales, assainissement collectif des eaux usées, électricité basse tension et éclairage public). La transaction interviendra après que les services municipaux se soient assurés de leur bon état.

Pour terminer, les espaces verts ne seront pas repris par la Commune.

Après en avoir délibéré, à l'unanimité, le Conseil municipal :

- **approuve le projet de vente de 30% des 34 pavillons des résidences « Les Prunelles I et II » ;**
- **donne un accord de principe sur la reprise gratuite de la voirie dans le domaine public après vérification du bon état des réseaux destinés à être intégrés au patrimoine communal (basse tension, éclairage public, assainissement collectif des eaux usées et des eaux pluviales avec, si nécessaire un passage caméra pour ces deux derniers), à l'exclusion des espaces verts.**

2.4	PLU - Demandes d'ajustements durant l'enquête publique - Complément de la délibération du 18 octobre 2017
------------	--

Rapporteur : Monsieur FUCHS

A l'occasion d'une réunion relative à l'aménagement des terrains situés rue du Driasker, à l'entrée du Bourg, il nous a été fait remarquer que les hauteurs fixées dans les OAP pouvaient s'avérer problématique en terme de production de logements collectifs. En effet, afin de garantir la qualité architecturale des futures constructions collectives dans les OAP, il convient de revoir certaines règles fixées pour les OAP, notamment en ce qui concerne les hauteurs maximales.

Le Conseil municipal, après en avoir délibéré, autorise à l'unanimité Monsieur le Maire, ou son représentant, à intervenir auprès de la Commission d'enquête pour lui soumettre cette demande de modifications du PLU arrêté en complément de celles approuvées par délibération du 18 octobre 2017.

AFFAIRES GENERALES

3.1	Minibus - Reconduction de la convention de mise à disposition avec la société Visiocom
------------	---

Rapporteur : Madame LE BORGNE

Par délibération du 25 juin 2014, le Conseil municipal avait autorisé la signature d'une convention entre la Commune et la société Visiocom. Cette convention organise la mise à disposition gratuite d'un minibus par la société en contrepartie de quoi la collectivité accepte que le véhicule serve de support à des annonces publicitaires.

Elle doit également prendre en charge son entretien courant, l'assurer et garantir une exposition régulière du véhicule.

Enfin, il faut préciser que la Commune devra permettre l'accueil d'un représentant du loueur durant la période de prospection auprès des annonceurs.

Cette convention arrive à échéance et, compte tenu des services rendus, notamment à l'ALSH, mais aussi au CCAS et à certaines associations, il vous est proposé de la renouveler.

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal, à l'unanimité :

- **donne un avis favorable sur le principe de cette convention ;**
- **autorise le Maire, ou son représentant, à signer la convention de renouvellement de mise à disposition gratuite d'un minibus par la société Visiocom.**

PERSONNEL MUNICIPAL

4.1 Plan de formation 2018

Rapporteur : Monsieur ROBERT-BANCHARELLE (Directeur général des services)

Le plan de formation permet de définir, pour l'année, l'ensemble des formations professionnelles que les agents municipaux pourront suivre et l'enveloppe budgétaire nécessaire.

Le projet a été présenté au Comité technique paritaire réuni le 29 novembre dernier qui l'a validé.

Il est encore nécessaire de préciser qu'il s'agit des possibilités acceptées pour l'année à venir et de l'enveloppe maximale qui sera consacrée à la formation du personnel. Cette enveloppe tient compte toutefois d'éléments très différents précisés en dernière page des tableaux joints ci-après. Son montant global prévisionnel s'élève donc à 15 757,00 €.

Il convient de distinguer le coût direct de certaines formations :

- Les formations obligatoires que doivent suivre les agents du Pôle Technique : 7 683,00 €
- Certaines formations payantes facultatives : 1 500,00 €
- Les formations initiales ou remises à niveau en matière de premiers secours : 750,00 €

Soit un montant total de 9 933,00 €.

A cela s'ajoutent des coûts induits portant sur le coût de remplacement d'agents en formation (estimés à 5 824,00 €).

La proposition retient donc un montant maximum sachant que tous les agents en formation ne devront pas automatiquement être remplacés et qu'en cas de besoin, le remplacement n'intervient pas nécessairement sur un temps de travail équivalent.

Par ailleurs, cette dépense doit être intégrée dans la masse salariale et non dans le budget formation à proprement parler.

En outre, s'agissant d'un prévisionnel, seules les formations inscrites dans les tableaux ci-joints pourront être suivies. De nouvelles demandes ne seront acceptées que si elles sont motivées par l'évolution des fonctions d'un agent, qu'il s'agisse des conséquences de l'organisation interne des

services ou du transfert de nouvelles compétences, notamment de l'Etat, comme cela a été le cas avec le transfert des PACS ou des changements de prénom depuis le 1^{er} novembre.

Pour autant, l'acceptation définitive des demandes individuelles devra tenir compte de l'obligation d'assurer la continuité du service ainsi que des arbitrages budgétaires qui vous seront présentés au cours du premier trimestre 2018.

Enfin, cela ne préjuge pas des décisions qui seront prises par le Centre national de la fonction publique territoriale, organisateur de l'essentiel des formations figurant dans le projet de plan qui vous est proposé. Il arrive en effet, régulièrement, que des stages soient annulés, reportés ou, au contraire, que la demande soit telle que toute les candidatures ne peuvent être retenues.

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal, à l'unanimité, adopte le plan de formation pour l'année 2018 ci-joint.

FORMATIONS FACULTATIVES HORS PREMIERS SECOURS

Pôle	Intitulé du stage	Durée	Organisme	Nombre d'agents demandeurs par pôle	Coût	Nature du coût
POLE ADMINISTRATIF	Préparation examen professionnel d'adjoint principal 2ème classe		CNFPT	2	0,00 €	Renfort éventuel
	L'instruction des autorisations d'urbanisme : analyse de cas pratiques complexes	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Gestion du stress en situation d'accueil	3 jours	CNFPT	2	336,00 €	
	L'instruction des CU	1 jour	CNFPT - Thorigné-Fouillard	1	0,00 €	Néant
	Préparation au concours de rédacteur principal		CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Optimisation de l'utilisation de la boîte à lettres électronique	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Mise en place et utilisation des outils de partage et de gestion de l'information	3 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Gestion des conflits/stress	2 jours	CNFPT	1	224,00 €	Renfort éventuel
	Publipostage et formulaires	1 jour	CNFPT	1	112,00 €	Renfort éventuel
	La gestion des cimetières	3 jours	CNFPT	1	336,00 €	Renfort éventuel
	Le contentieux de l'application de la loi Littoral	3 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Les risques juridiques en urbanisme et évolutions des contentieux administratifs, civil et pénal	2 jours	CNFPT - Saint-Brieuc	1	0,00 €	Néant

	La conception et le pilotage du PLUI	2 jours	INSET - Angers	1	0,00 €	Néant
	Organisation et gestion des cimetières	2 jours	CNFPT	1	224,00 €	Renfort éventuel
	Organisation et gestion d'un service population	2 jours	CNFPT	1	224,00 €	Renfort éventuel
	Imprimé connecté et réalité augmentée	1/2 journée	Imprimerie Cloître - Nantes	1	0,00 €	Néant
	Droit de l'internet et de la communication WEB	2 jours	INSET - Angers	1	0,00 €	Néant
	Marketing territorial	3 jours	CNFPT - Thorigné-Fouillard	1	0,00 €	Néant
	Réseaux sociaux et collectivités territoriales	3 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Les marchés en procédure adaptée	1 jour	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	L'aide sociale légale et facultative	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
POLE CULTURE - TOURISME ET EQUIPEMENTS DE LOISIRS	Secrétaires et assistants : optimisation de sa boîte mail	2 jours	CNFPT	2	224,00	Remplacement
	Amélioration de l'exploitation du logiciel Milord		Fournisseur de logiciel	1		
	Préparation au concours de technicien territorial	Inconnu		1	Inconnu	Remplacement
	Initiation et principes de base en électricité	3 jours	CNFPT	1	336,00	Remplacement
	Raconter des histoires aux enfants scolarisés (3-11 ans) : initiation à l'art du conte	3 jours	CNFPT	1	0,00	NEANT
	Communication et relations professionnelles	3 jours	CNFPT	1	0,00	NEANT
	L'animation d'une équipe à distance	3 jours	CNFPT	1	0,00	NEANT

POLE ENFANCE - JEUNESSE

L'accompagnement éducatif pendant le temps du repas	3 jours	CNFPT	5	1 008,00 €	Remplacement de trois des agents demandeurs
Nettoyage des locaux et du matériel en restauration scolaire	2 jours	CNFPT	2	0,00 €	Néant
L'hygiène alimentaire en distribution de repas	1 jour	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Entretien professionnel, un acte de management	1 jour	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Relaxation - Retour au calme de l'enfant		CNFPT	1	0,00 €	Néant
Préparation de l'examen professionnel de technicien territorial	Inconnu	CNFPT	1		
Accueil des enfants porteurs de handicap	2 jours	CNFPT	3	448,00 €	Remplacement de deux agents demandeurs
Conduite de projet éducatif en restauration scolaire et pause méridienne	3 jours	CNFPT - Rouen	1	0,00 €	Néant
Le harcèlement à l'école primaire	2 jours	CNFPT	3	224,00 €	Remplacement d'un agent demandeur
Analyse et prévention des situations conflictuelles entre et avec les enfants	3 jours	CNFPT	2	336,00 €	Remplacement d'un agent demandeur
Animation, direction et mobilisation de son service	3 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Organisation de son service au quotidien	3 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
L'émotionnel au service de la décision et du management	3 jours	INSET- Angers	1	0,00 €	Néant
L'accompagnement des projets jeunes (11-18 ans)	3 jours	CNFPT - Thorigné-Fouillard	1	336,00 €	Remplacement
Les régies d'avance et de recettes	1 jour	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Bien traitance en établissement d'accueil du jeune enfant	2 jours	CNFPT	1	224,00 €	Remplacement
Les signes de mal être chez les jeunes enfants	4 jours	CNFPT	2	896,00 €	Remplacement des agents demandeurs
Raconter des histoires aux enfants scolarisés (3-11 ans)	3 jours	CNFPT	2	336,00 €	Remplacement d'un agent demandeur

POLE TECHNIQUE

	Missions et responsabilités spécifiques d'un service éducation	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	L'approche interculturelle de l'accueil des enfants	3 jours	CNFPT	1	0,00 €	
	Préparation de l'examen professionnel d'adjoint technique principal de 1ère classe	Inconnu	CNFPT	1		Remplacement
	Signalisation temporaire des chantiers de voirie	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Préparation à l'examen professionnel d'agent de maîtrise		CNFPT	3	0,00 €	Néant
	La préparation, l'organisation et la conduite d'une opération de VRD	3 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Passage du permis remorque			1	900,00 €	Néant
	Biodiversité	2 jours	Comité départemental du tourisme	2	600,00 €	Forfait
	Entretien du petit matériel d'espaces Verts	5 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Initiation à la pédologie : caractériser un espace naturel à partir de son sol	2 jours		1		
	Zéro phyto sanitaire - Conception aménagement	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Valorisation des déchets en espaces verts	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Entretien de la signalisation permanente de voirie	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Maintenance et entretien des luminaires Led en éclairage public	1 jour	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Maintenance et entretien des installations d'éclairage public	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Les fondamentaux de l'entretien du matériel roulant	3 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	La sécurité des aires de jeux	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
	Initiation au tableur	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant

Perfectionnement au tableur	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Réforme DT/DICT concepteur/encadrant	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Optimisation de son mode de collaboration	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Conduite d'une gestion différenciée des espaces publics	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Management transversal	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
La gestion des conflits et l'agressivité en situation d'accueil	A préciser	CNFPT	1	0,00 €	Néant
L'optimisation de sa boîte mail (Vannes)	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Préparation de l'examen professionnel d'adjoint administratif principal de 1 ^{ère} classe	Inconnu		1		
Accessibilité des bâtiments publics	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Zéro phyto sanitaire - Conception aménagement	2 jours	CNFPT	1	0,00 €	Néant
Coût estimatif total				7 324,00 €	

AIPR - Concepteur		Nombre d'agents concernés	2
		Coût unitaire	240,00 €
		Coût global	480,00 €
		Caractéristiques	Obligatoire
AIPR - Encadrant		Nombre d'agents concernés	4
		Coût unitaire	120,00 €
		Coût global	480,00 €
		Caractéristiques	Obligatoire
AIPR		Nombre d'agents concernés	6
		Coût unitaire	110,00 €
		Coût global	660,00 €
		Caractéristiques	Obligatoire
Renouvellement des habilitations	Electricité	Nombre d'agents concernés	3
		Coût unitaire	Forfait
		Coût global	1 120,00 €
		Caractéristiques	Obligatoire
	Grue auxiliaire	Nombre d'agents concernés	5
		Coût unitaire	150,00 €
		Coût global	750,00 €
		Caractéristiques	Obligatoire
	Engins de chantier	Nombre d'agents concernés	7
		Coût unitaire	Forfait
		Coût global	2 200,00 €
		Caractéristiques	Obligatoire
	Nacelle	Nombre d'agents concernés	4
		Coût unitaire	Forfait
		Coût global	750,00 €
		Caractéristiques	Obligatoire

Formation continue obligatoire (FCO) - Transport de marchandises (report de 2017)	Nombre d'agents concernés	2
	Coût unitaire	621,50 €
	Coût global	1 243,00 €
	Caractéristiques	Obligatoire

Coût des formations obligatoires

7 683,00 €

COUT GLOBAL ESTIMATIF DU PLAN DE FORMATION 2018

Remplacements des agents

Pôle administratif	1 456,00 €
Pôle culture-Tourisme- Equipements de loisir	784,00 €
Pôle Enfance-Jeunesse	3 584,00 €
Pôle Technique	0,00 €
Total	5 824,00 €

Coûts des formations facultatives

Pôle administratif	0,00 €
Pôle culture-Tourisme- Equipements de loisir	0,00 €
Pôle Enfance-Jeunesse	0,00 €
Pôle Technique	1 500,00 €
Total	1 500,00 €

Coût total des formations obligatoires du Pôle Technique

7 683,00 €

Formations 1ers secours (50 €/agent)

Pôle administratif	3	150,00 €
Pôle culture-Tourisme- Equipements de loisir	0	0,00 €
Pôle Enfance-Jeunesse	3	150,00 €
Pôle Technique	9	450,00 €
Total	15	750,00 €

Total général

15 757,00 €

4.2 Réorganisation des services - Création d'un poste de technicien territorial

Rapporteur : Monsieur le Maire

Comme cela avait été dit lors de la réunion du 18 octobre dernier, dans le cadre de la réorganisation des services municipaux, le poste d'adjoint au responsable des services techniques doit être conforté.

Un responsable adjoint du pôle technique est entré en fonction le 1^{er} décembre.

Cet agent a été recruté sur la base du concours de technicien territorial dont il est lauréat mais, d'un point de vue administratif, il est nécessaire de créer le poste pour qu'il puisse y être nommé.

Le Comité technique paritaire réuni le 29 novembre dernier a donné un avis unanimement.

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal, à l'unanimité :

- **Décide de créer un poste de technicien principal de 2^{ème} classe à partir du 15 décembre 2017 ;**
- **concomitamment, décide de supprimer un poste d'agent de maîtrise principal ;**
- **et autorise Monsieur le Maire, ou son représentant, à modifier le tableau des effectifs en conséquence.**

4.3 Avancement de grade d'un agent

Rapporteur : Monsieur ROBERT-BANCHARELLE (Directeur général des services)

Lors de sa dernière réunion, le Conseil municipal avait approuvé l'avancement de grade de cinq agents.

Par la suite, un autre agent a exposé qu'elle avait obtenu le Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Education Populaire et du Sport (BPJEPS) pour pouvoir assurer la direction de l'ALSH périscolaire.

Il faut préciser qu'il lui avait été confié la mise en place des temps d'activités périscolaires. A ce titre, c'est la direction de l'ALSH périscolaire, englobant les deux garderies communales, qui lui avait été confiée. Or, l'exercice de cette direction nécessitait la détention de ce diplôme au terme d'une période de dérogation accordée par les services de l'Etat. C'est donc à la demande de son employeur que cet agent a préparé et obtenu ce diplôme.

Compte tenu des circonstances exposées ci-dessus, il vous est proposé de procéder à l'avancement de cet agent au grade d'adjoint d'animation principal de 1^{ère} classe à compter du 1^{er} janvier 2018.

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal, à l'unanimité :

- **décide de créer un poste d'adjoint d'animation principal de 1^{ère} classe à compter du 1^{er} janvier 2018 ;**
- **concomitamment, décide de supprimer un poste d'adjoint d'animation de 2^{ème} classe ;**
- **autorise Monsieur le Maire, ou son représentant, à modifier le tableau des effectifs en conséquence.**

Rapporteur : Monsieur ROBERT-BANCHARELLE (Directeur général des services)

Par délibération du 21 septembre 2010, le Conseil municipal avait défini les modalités d'application des dispositions de la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 modifiée portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale et des décrets n° 2004-878 modifié du 26 août 2004 et n° 2010-531 du 20 mai 2010 concernant les comptes épargne temps (CET).

Pour rappel, le CET permet à son titulaire d'accumuler des droits à congés rémunérés. Il est ouvert, de droit, à la demande de tout agent titulaire ou non titulaire employé de manière continue et ayant accompli au moins une année de service.

Le CET est alimenté par le report des jours de réduction de temps de travail et des jours de congés annuels (sous condition) non pris dans l'année civile dans la limite de 60 jours.

Les jours ainsi capitalisés peuvent être liquidés sous forme de congés, d'indemnisation ou de prise en compte au sein du régime de retraite additionnelle de la fonction publique (RAFP). A défaut de disposition particulière prise par la collectivité, seule la liquidation sous forme de congés est possible. Dans le cas contraire, à partir du moment où l'agent épargne au moins 20 jours par année civile, il peut opter pour l'une des trois possibilités.

Ainsi, il avait été notamment délibéré que :

1. un CET ne peut être ouvert que sur demande expresse de l'agent ;
2. un CET ne peut être alimenté que par des jours de congés annuels et des jours de réduction de temps de travail non pris au cours de l'année civile étant précisé que le nombre de jours de congés annuels pris au cours de la même période doit être au moins égal à 20 ;
3. toute demande d'alimentation du CET au titre de l'année en cours doit être expressément formulée par l'agent avant le 1^{er} décembre.
4. le nombre de jours épargnés ne peut être supérieur à 60 ;
5. au-delà du 20^{ème} jour épargné en fin d'année civile, l'agent peut opter pour leur maintien dans le CET, leur récupération sous forme de congés annuels (sans que cela ne perturbe la continuité des services publics) ou leur prise en compte au sein du régime de la RAFP ;
6. si l'agent décide d'exercer son droit d'option (récupération, maintien sur le CET ou prise en compte au sein du RAFP), il doit en adresser la demande expresse avant le 31 janvier. A défaut, les jours épargnés sont automatiquement pris en compte au sein du RAFP pour les agents relevant de la CNRACL et indemnisés pour ceux qui relèvent de l'IRCANTEC

Or, lors de la réunion du Comité technique paritaire du 29 novembre dernier, il a été fait remarquer que certains agents pouvaient cumuler des heures supplémentaires ou complémentaires de travail donnant lieu à des récupérations susceptibles, à terme, de désorganiser certains services. Une partie de ces agents souhaiteraient pouvoir épargner ces heures plutôt que d'en profiter sous forme de récupération.

Par ailleurs, les dispositions réglementaires ayant été assouplies, il convient d'adapter le point n° 3 en précisant que la demande d'alimentation doit intervenir avant le 1^{er} février de l'année n+1 au lieu du 31 décembre de l'année en cours.

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal, à l'unanimité, décide :

- de modifier ainsi la rédaction du point n° 2 : un CET ne peut être alimenté que par des jours de congés annuels et, des jours de réduction de temps de travail non pris au cours de l'année civile *ainsi que par des heures supplémentaires ou complémentaires*, étant précisé que le nombre de jours de congés annuels pris au cours de la même période doit être au moins égal à 20 ;
- de modifier ainsi la rédaction du point n° 3 : toute demande d'alimentation du CET au titre de l'année en cours doit être expressément formulée par l'agent *jusqu'au 31 janvier de l'année suivante*.

AFFICHAGE EN MAIRIE LE 13 DECEMBRE 2017