



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL

Conseil du **25 juin 2018**

Délibération n° 2018-2788

commission principale : **éducation, culture, patrimoine et sport**

commission (s) consultée (s) pour avis :

commune (s) :

objet : **Service public de restauration scolaire au sein des collèges métropolitains - Choix des attributaires des lots n° 1, 2, 3 et 4**

service : **Direction générale déléguée aux territoires et partenariats - Mission modes de gestion et délégation de service public**

Rapporteur : Monsieur le Vice-Président Claisse

Président : Monsieur David Kimelfeld

Nombre de conseillers en exercice au jour de la séance : 165

Date de convocation du Conseil : mardi 5 juin 2018

Secrétaire élu : Madame Elsa Michonneau

Affiché le : mercredi 27 juin 2018

Présents : MM. Kimelfeld, Grivel, Mme Bouzerda, MM. Bret, Brumm, Da Passano, Mme Picot, MM. Le Faou, Abadie, Crimier, Philip, Galliano, Mme Dognin-Sauze, MM. Colin, Charles, Mmes Geoffroy, Laurent, Gandolfi, Frih, M. Claisse, Mme Vessiller, MM. George, Kabalo, Képénékian, Mmes Frier, Cardona, MM. Vincent, Rousseau, Desbos, Mme Glatard, MM. Longueval, Pouzol, Barge, Eymard, Mme Rabatel, M. Bernard, Mme Poulain, M. Pillon, Mmes Panassier, Baume, MM. Calvel, Sellès, Suchet, Veron, Hémon, Mme Belaziz, MM. Jacquet, Chabrier, Mmes Peillon, Jannot, M. Vesco, Mme Ait-Maten, M. Artigny, Mme Balas, M. Barret, Mmes Basdereff, Beautemps, MM. Berthilier, Blache, Blachier, Boumertit, Bousson, Bravo, Broliquier, Mmes Brugnera, Burrinand, MM. Butin, Cachard, Casola, Charmot, Mme Cochet, MM. Cochet, Cohen, Compan, Mme Corsale, M. Coulon, Mmes Crespy, Croizier, M. Curtelin, Mme David, M. David, Mmes de Lavernée, de Malliard, MM. Denis, Dercamp, Devinaz, Diamantidis, Mmes El Faloussi, Fautra, MM. Fenech, Forissier, Fromain, Gachet, Mmes Gailliot, Gardon-Chemain, MM. Gascon, Geourjon, Germain, Mme Ghemri, MM. Gillet, Girard, Mme Giraud, MM. Gomez, Gouverneyre, Guillard, Mme Guillemot, MM. Guimet, Hamelin, Havard, Mme Hobert, MM. Huguet, Lavache, Mme Le Franc, M. Lebuhotel, Mme Lecerf, MM. Lung, Martin, Mmes Maurice, Michonneau, Millet, MM. Millet, Moroge, Mme Nachury, M. Odo, Mme Perrin-Gilbert, M. Petit, Mmes Peytavin, Piantoni, Picard, Pietka, Pouzergue, MM. Quiniou, Rabehi, Rantonnet, Mme Reveyrand, MM. Roustan, Rudigoz, Sannino, Mme Sarselli, M. Sécheresse, Mmes Servien, Tifra, MM. Uhlich, Vaganay, Mme Varenne, MM. Vergiat, Vial, Vincendet, Mme Vullien.

Absents excusés : M. Barral (pouvoir à Mme Bouzerda), Mme Berra (pouvoir à Mme Crespy), M. Buffet (pouvoir à Mme Pouzergue), Mme Burillon (pouvoir à M. Da Passano), MM. Collomb (pouvoir à M. Kimelfeld), Genin (pouvoir à Mme Pietka), Mme Iehl (pouvoir à Mme Perrin-Gilbert), M. Jeandin (pouvoir à Mme Vullien), Mme Leclerc (pouvoir à M. Vincendet), MM. Moretton (pouvoir à M. Suchet), Piegay (pouvoir à M. Germain), Mme Runel (pouvoir à M. Coulon), M. Sturla (pouvoir à M. Lebuhotel).

Absents non excusés : MM. Aggoun, Boudot, Passi.

Conseil du 25 juin 2018**Délibération n° 2018-2788**

commission principale : éducation, culture, patrimoine et sport

objet : **Service public de restauration scolaire au sein des collèges métropolitains - Choix des attributaires des lots n° 1, 2, 3 et 4**

service : Direction générale déléguée aux territoires et partenariats - Mission modes de gestion et délégation de service public

Le Conseil,

Vu le rapport du 31 mai 2018, par lequel monsieur le Président expose ce qui suit :

I - Contexte

La Métropole de Lyon assure la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement ainsi que l'accueil, la restauration, l'hébergement et l'entretien général et technique des collèges depuis le 1er janvier 2015.

La Métropole compte 79 collèges sur son territoire dont 62 d'entre eux possèdent un service de demi-pension et pour les 17 restants, les élèves sont accueillis dans d'autres établissements (service dit "hébergé").

Sur les 62 collèges disposant d'un service de restauration, 50 sont exploités en production "sur place", c'est-à-dire que les repas sont confectionnés dans la cuisine du collège ; les 12 autres sont exploités en "liaison froide", c'est-à-dire que les repas sont confectionnés dans une cuisine extérieure avant d'être remis en température et servis aux élèves.

14 collèges sont actuellement gérés sous la forme de 14 contrats de délégations de service public (11 en production sur place et 3 en liaison froide) et 48 le sont sous la forme de régie (39 en production sur place et 9 en liaison froide). Ces contrats arrivent à terme le 31 août 2018.

Par délibération du Conseil n° 2017-1993 du 20 juillet 2017, la Métropole a approuvé le principe du recours à une délégation de service public (DSP), pour une durée de 5 ans, pour l'exploitation des 14 collèges actuellement en DSP et de 10 nouveaux collèges dont 8 étaient auparavant gérés en régie et 2 collèges neufs.

Afin de rationaliser tant les conditions techniques de fonctionnement du service que les conditions financières d'exploitation du service, les 24 collèges métropolitains ont été regroupés par lots composés de la manière suivante :

- lot n° 1 : liaison froide composé de 8 collèges (Georges Brassens et Maryse Bastié à Décines Charpieu, Christiane Bernardin à Francheville, Molière à Lyon 3°, Marcel Pagnol à Pierre Bénite, Clément Marot à Lyon 4°, Simone Lagrange à Villeurbanne et Alice Guy à Lyon 8°),

- lot n° 2 : production sur place composé de 3 collèges (Pierre Brossolette à Oullins, Lucie Aubrac à Givors et Émile Malfroy à Grigny),

- lot n° 3 : production sur place composé de 7 collèges (Pablo Picasso à Bron, Gilbert Dru, Raoul Dufy et Professeur Dargent à Lyon 3°, Evariste Galois à Meyzieu, Louis Juvet à Villeurbanne et Jean Macé à Villeurbanne),

- lot n° 4 : production sur place composé de 6 collèges (Jean de Tournes à Fontaines Sur Saône, Charles Sénard et André Lassagne à Caluire et Cuire, La Tourette à Lyon 1er, Jean Moulin à Lyon 5° et Jean Renoir à Neuville Sur Saône).

Pour mémoire, avaient été assignés les principes directeurs suivants aux futures délégations de service public :

- le respect des principes généraux de service public,
- la garantie de l'hygiène et de la sécurité alimentaire,
- l'offre de repas diversifiés et équilibrés permettant de favoriser l'éducation au goût,
- le maintien d'une politique de tarification sociale,
- l'utilisation de productions agricoles et agroalimentaires de proximité et de saison pour une restauration collégienne durable (circuits courts, bio, etc.),
- la réduction du gaspillage alimentaire,
- l'amélioration des conditions d'accueil des collégiens.

II - Déroulement de la procédure

1° - Consultations et principe de déléguer

Par délibération du Conseil n° 2017-1993 du 20 juillet 2017, et après avis favorable de la commission consultative des services publics locaux (CCSPL) du 6 juin 2017, avis du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT) du 6 juin 2017 et avis du comité technique paritaire (CTP) du 23 juin 2017, la Métropole a approuvé le principe du recours à une DSP pour l'exploitation du service de restauration scolaire de 24 collèges métropolitains en application des articles L 1411-1 et suivants et R 1411-1 et suivants du code général des collectivités territoriales (CGCT) relatifs aux délégations de service public.

2° - Avis de publicité

Un avis d'appel public à la concurrence (AAPC) a été envoyé aux publications suivantes :

- Journal officiel de l'union européenne (JOUE) le 21 juillet 2017 : annonce 17-97116,
- Bulletin officiel d'annonces des marchés publics (BOAMP) le 21 juillet 2017 : avis n° 2017/S 141-290828,
- revue spécialisée (revue l'Hôtellerie restauration) le 27 juillet 2017.

3° - Ouverture et analyse des candidatures

Dans le cadre d'une procédure de passation dite ouverte, 5 candidats ont soumissionné avant la date limite de réception des candidatures et des offres fixée au 30 septembre 2017 à 12 h 00 :

- Elres pour les lots n° 1, 2, 3 et 4,
- API restauration pour les lots n° 2, 3 et 4,
- Compass group France - Scolarest pour les lots n° 1, 2, 3 et 4,
- Coralys Newrest restauration pour le lot n° 2,
- SHCB pour le lot n° 1.

Suite à l'ouverture des candidatures lors de la commission du 2 octobre 2017, la commission permanente de délégation de service public (CPDSP) a autorisé monsieur le Président à solliciter la régularisation des candidatures incomplètes et à solliciter tout complément nécessaire à l'analyse.

Par courrier en date du 5 octobre 2017, il a été demandé des compléments aux différents candidats.

Suite à ces demandes de complément et conformément aux dispositions de l'article L 1411-5 du CGCT, la Commission a procédé, le 23 octobre 2017, à l'analyse des candidatures des sociétés API restauration, Compass Group France, Elres, Coralys Newrest restauration et SHCB au regard de leurs garanties professionnelles et financières, du respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L 5212-1 à L 5212-4 du code du travail et de leur aptitude à assurer la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public.

Après avoir analysé les candidatures et après en avoir débattu, la commission a déclaré que les candidats API restauration, Compass group France, Elres et SHCB :

- présentaient les garanties professionnelles et financières suffisantes pour exécuter, le cas échéant, la DSP objet de la procédure,
- attestaient du respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L 5212-1 à L 5212 4 du code du travail,
- étaient aptes à assurer la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public.

Après avoir pris connaissance du rapport d'analyse des candidatures et après en avoir débattu, la commission a déclaré que la candidature de la société Coralys Newrest restauration était irrecevable, celle-ci ne contenant pas, malgré des demandes complémentaires, les pouvoirs nécessaires pour engager la société. De plus, le candidat Coralys Newrest restauration avait transmis des éléments financiers disparates et incomplets engendrant une incertitude dans l'analyse des capacités financières de l'entreprise.

En conséquence et conformément à l'article L 1411-5 du CGCT, la commission a décidé d'admettre les 4 candidats précités à présenter une offre.

4° - Ouverture et analyse des offres initiales

Conformément à l'avis de la commission du 23 octobre 2017, et pour le lot n° 1, ont été ouvertes les offres des 3 candidats suivants :

- Compass group France,
- Elres,
- SHCB.

Conformément à l'avis de la commission du 23 octobre 2017, et pour les lots n° 2, 3 et 4, ont été ouvertes les offres des 3 candidats suivants :

- API restauration,
- Compass group France,
- Elres.

La commission a procédé à l'analyse de la conformité des offres avec les exigences formelles du règlement de consultation et les conditions minimales concernant le contenu des offres.

La commission a constaté que les offres des candidats Elres, SHCB et Compass group France répondaient, pour les lots respectifs auxquels ils avaient candidaté, aux exigences du règlement de la consultation.

L'offre du candidat API restauration a, en revanche, été jugée non conforme aux conditions et caractéristiques minimales indiquées dans les documents de la consultation.

En effet, l'offre financière a été présentée par le candidat collègue par collègue et non lot par lot, ce qui rendait impossible l'analyse du prix proposé par le candidat. Pour ces raisons, la CPDSP a donc déclaré son offre irrecevable sur les lots n° 2, 3 et 4.

La commission a donc invité les candidats suivants à négocier :

- Elres, SHCB et Compass group France pour le lot n° 1,
- Elres et Compass group pour les lots n° 2, 3 et 4.

5° - Analyse des offres finales

Au terme des négociations, il a été demandé, par courrier en date du 2 février 2018, de présenter une offre finale aux candidats suivants :

- Elres, SHCB et Compass group France pour le lot n° 1,
- Elres et Compass group sur les lots n° 2, 3 et 4.

Les candidats ont remis leurs offres finales le 1^{er} mars 2018.

III - Critères d'attribution

Conformément à l'article 14.3 du règlement de consultation, le jugement des offres a été réalisé au regard des critères pondérés suivants :

- conditions financières proposées et risques supportés - 50 %,
- qualité technique - 30 %,
- politique d'alimentation durable - 20 %.

IV - Proposition d'attributaire

Par application des critères pondérés présentés ci-dessus et au vu du rapport d'analyse des offres finales, il est proposé de retenir les offres suivantes :

1° - Pour le lot n° 1 : l'offre de la société Compass group France

Les notes sont décomposées ainsi :

- conditions financières proposées et risques supportés - 50 % : 16,4/20,
- qualité technique - 30 % : 11,8/20,
- politique d'alimentation durable - 20 % : 14,2/20.

Note finale : 14,58/20.

Les principaux points positifs de l'offre sont :

- les conditions financières proposées,
- un transfert de risques vers le délégataire conforme aux exigences de la Métropole,
- des engagements du délégataire s'agissant des caractéristiques des denrées alimentaires allant au-delà des objectifs du dossier de consultation des entreprises (DCE),
- des engagements du délégataire en matière de développement durable alimentaire allant au-delà des objectifs du DCE, (bio, circuits courts, labels, etc.) assortis de garanties en termes d'approvisionnement,
- des engagements relatifs à la réduction des déchets et maîtrise de l'empreinte carbone.

2° - Pour le lot n° 2 : l'offre de la société Compass group France

Les notes sont décomposées ainsi :

- conditions financières proposées et risques supportés - 50 % : 11,7/20,
- qualité technique - 30 % : 12,2/20,
- politique d'alimentation durable - 20 % : 14,2/20.

Note finale : 12,35/20.

Les principaux points positifs de l'offre sont :

- un transfert de risques vers le délégataire conforme aux exigences de la Métropole,
- des engagements du délégataire s'agissant des caractéristiques des denrées alimentaires allant au-delà des objectifs du DCE,
- des engagements du délégataire en matière de développement durable alimentaire allant au-delà des objectifs du DCE (bio, circuits courts, labels, etc.),
- des engagements relatifs à la réduction des déchets et maîtrise de l'empreinte carbone.

3° - Pour le lot n° 3 : l'offre de la société Compass group France

Les notes sont décomposées ainsi :

- conditions financières proposées et risques supportés - 50 % : 14,4/20,
- qualité technique - 30 % : 12,3/20,
- politique d'alimentation durable - 20 % : 14,2/20.

Note finale : 13,73/20.

Les principaux points positifs de l'offre sont :

- les conditions financières proposées,
- un transfert de risques vers le délégataire conforme aux exigences de la Métropole,
- des engagements du délégataire s'agissant des caractéristiques des denrées alimentaires allant au-delà des objectifs du DCE,
- des engagements du délégataire en matière de développement durable alimentaire allant au-delà des objectifs du DCE (bio, circuits courts, labels, etc.),
- des engagements relatifs à la réduction des déchets et maîtrise de l'empreinte carbone.

4° - Pour le lot n°4 : l'offre de la société Elres

Les notes sont décomposées ainsi :

- conditions financières proposées et risques supportés - 50 % : 13,4/20,
- qualité technique - 30 % : 15/20,
- politique d'alimentation durable - 20 % : 13,3/20.

Note finale : 13,86/20.

Les principaux points positifs de l'offre sont :

- les conditions financières proposées,
- les garanties en termes d'effectifs et d'organisation des moyens humains au sein des restaurants scolaires,
- la solution technique proposée pour l'installation d'une interface informatique et fonctionnalités proposées aux usagers,
- des engagements du délégataire en matière de développement durable alimentaire allant au-delà des objectifs du DCE (bio, circuits courts, labels, etc.).

V - Caractéristiques essentielles des futurs contrats

Les futurs contrats de restauration scolaire, pour les 24 collèges concernés présentent des avancées majeures en matière de qualité alimentaire, de développement durable et de qualité de service, conformément aux objectifs assignés à ces DSP.

Dorénavant, plus de 30 % des denrées seront issues de l'agriculture biologique.

Les futurs délégataires se sont également volontairement engagés sur un approvisionnement local et régional, contribuant ainsi au développement des territoires et à la limitation des impacts liés au transport.

Des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des déchets seront mises en œuvre. Les délégataires s'engagent contractuellement sur des objectifs de résultats quantifiés et mesurables.

Des animations régulières et des projets pédagogiques seront menés afin de développer l'éducation au goût des collégiens.

Dans un souci de simplification et de modernisation, les familles pourront dorénavant payer la restauration scolaire de façon dématérialisée.

L'ensemble de ces améliorations qualitatives du service public sera mis en œuvre à coût maîtrisé, puisque le prix du repas s'établit à 4,97 € TTC en moyenne pour les 24 collèges.

La tarification sociale appliquée aux familles (fonction du quotient familial) reste inchangée. L'amélioration du service se fait donc sans impact financier pour les usagers.

Les propositions des candidats et la négociation avec eux ont permis d'obtenir des engagements contractuels allant au-delà des exigences du cahier des charges initial, notamment en matière de qualité des denrées et d'alimentation durable (agriculture biologique, etc.).

1° - Objet et durée des contrats

Pour le lot n° 1

Le contrat a pour objet de confier au délégataire l'achat de denrées, la confection des repas en liaison froide, la distribution des repas, la collecte et la gestion des déchets liés au service de restauration ainsi que l'entretien, la réparation et le renouvellement des biens du service.

La durée de la concession est de 5 années.

Pour les lots n° 2, 3 et 4

Le contrat a pour objet de confier au délégataire l'achat de denrées, la confection des repas en production sur place, la distribution des repas, la collecte et la gestion des déchets liés au service de restauration ainsi que l'entretien, la réparation et le renouvellement des biens du service.

La durée de la concession est de 5 années.

2° - Engagements en faveur de l'insertion professionnelle

Pour l'ensemble des lots

Dans les collèges pour lesquels il y a une reprise entière des anciens effectifs, le délégataire a pour obligation de dédier 50 % des volumes (en heures) de remplacements annuels à des salariés en insertion.

Dans les collèges pour lesquels la reprise du personnel ne porte pas sur la totalité de l'effectif à mettre en place pour la prise d'exploitation, le délégataire a pour obligation de dédier 20 % annuels des heures de travail aux recrutements de salariés en insertion.

3° - Travaux d'entretien et renouvellement des installations

Le délégataire prend en charge, sans plafonnement, tout renouvellement ou réparation du petit matériel de cuisine et de la vaisselle (dont platerie).

Le délégataire prend en charge tout renouvellement ou réparation du gros matériel dans la limite de 80 000 € par an pour le lot n° 1, 30 000 € par an pour le lot n° 2, 70 000 € par an pour le lot n° 3 et 60 000 € par an pour le lot n° 4.

4° - La gestion des déchets

Pour les lots n° 1, 2 et 3

Le délégataire engage une démarche de maîtrise des déchets en concertation avec le chef d'établissement :

- information et sensibilisation des usagers et adoption de dispositions permettant de limiter le gaspillage, avec une attention particulière apportée au gaspillage du pain,
- réduction des emballages de conditionnement des denrées alimentaires,
- utilisation exceptionnelle de la vaisselle jetable,
- tri sélectif des déchets,
- collecte des bio-déchets et leur valorisation par une entreprise spécialisée,
- évaluation des efforts entrepris par la mise en place d'indicateurs réguliers précisés dans le rapport annuel.

Le délégataire a pour objectif de réduire les déchets plateaux de 5 % par an. Le délégataire a pour obligation de mettre des moyens en œuvre pour arriver à ce résultat. Le délégataire rend compte des moyens engagés dans son rapport annuel et les résultats obtenus au travers de pesées des plateaux des élèves une fois par trimestre sur une semaine.

Le délégataire ne recourt pas à la collecte du service public et fait appel à ses propres prestataires pour l'enlèvement des déchets. Le délégataire fait en sorte que les déchets soient systématiquement isolés et placés dans un dispositif adapté (bacs, bennes).

Pour les lots n° 2 et 3

Le délégataire s'engage à réduire de 5 % par an les déchets alimentaires au niveau de la production des repas.

Pour le lot n° 4

Le délégataire engage une démarche de lutte contre le gaspillage et de maîtrise des déchets en concertation avec le chef d'établissement :

- sur le self-service en ligne : présentation d'un des 3 choix (hors d'œuvre, fromage, dessert) en saladier ;

- en salle à manger : mise en place de l'animation permanente "chasse au gaspi" intégrant :
 - . différents dispositifs de sensibilisation et d'information des usagers,
 - . le suivi quotidien de la quantité de bio-déchets par un groupe d'élèves encadré par un enseignant ;
- vers la laverie :
 - . la mise en place d'un "éco-fût" pain,
 - . la mise en place d'une table de tri des bio-déchets lorsque les installations de la laverie le justifieront ;
- la collecte des bio-déchets et leur valorisation par une entreprise spécialisée ;
- la présentation des résultats en commission-restaurant.

L'objectif de ces démarches est d'accéder à un niveau de bio-déchet inférieur ou égal à 50 g/repas ("reste plateau"), au plus tard à la fin de la 2^{ème} année de contrat et de le maintenir sur toute la durée du contrat. Le délégataire a pour obligation de mettre des moyens en œuvre pour arriver à ce résultat. Le délégataire rend compte des moyens engagés dans son rapport annuel et les résultats obtenus au travers de pesées des plateaux des élèves une fois par trimestre sur une semaine.

Le délégataire ne recourt pas à la collecte du service public et fait appel à ses propres prestataires pour l'enlèvement des déchets. Le délégataire fait en sorte que les déchets soient systématiquement isolés et placés dans un dispositif adapté (bacs, bennes).

5° - La gestion des inscriptions

Pour l'ensemble des lots

Le délégataire propose une inscription trimestrielle à la demi-pension pour les élèves et les commensaux et prévoit la possibilité d'inscrire un forfait trimestriel pour un, 2, 3, 4 et 5 jours.

Il appartient au délégataire de prévoir les moyens nécessaires pour assurer la bonne gestion des inscriptions et des encaissements tout au long de l'année.

6° - La perception du prix des repas

Pour l'ensemble des lots

Le délégataire perçoit directement le prix du repas auprès des usagers. Il a, à ce titre, la responsabilité de la gestion des encaissements et de la relance des impayés. Les modalités pratiques d'organisation sont définies de façon concertée avec le chef d'établissement ou son représentant. Les délégataires mettront en place une plateforme d'e-paiement pour l'ensemble des collèves.

7° - La consistance des menus

Pour l'ensemble des lots

Les menus sont obligatoirement composés de la sorte :

- une entrée, au choix parmi 3 possibilités,
- un plat protidique principal au choix parmi 2 possibilités: viande non hachée de boucherie ou autres produits carnés, poissons, produits de la mer ou d'eau douce, œufs, plat à base de protéines végétales (céréales associées à des protéagineux),
- un plat d'accompagnement, à discrétion,
- un fromage ou un laitage, au choix parmi 3 possibilités,
- un dessert, au choix parmi 3 possibilités et corbeille de fruits crus,
- du pain frais du jour de qualité artisanale,

- des condiments, le cas échéant.

Un seul plat protidique pourra être proposé lorsque le menu sans viande sera mis en place à raison d'une fois par mois minimum.

Le délégataire s'astreint a minima à :

- ne pas proposer le même dessert sur une période de 2 semaines consécutives, hors corbeille de fruits,
- proposer des viandes qui représenteront la diversité des productions,
- proposer des produits laitiers qui représenteront la diversité des productions (yaourts, fromages blancs, fromages à la coupe),
- proposer une offre alimentaire variée,
- valoriser la découverte et le patrimoine gastronomique,
- porter une attention particulière à l'éducation nutritionnelle et à la sensibilisation des jeunes convives à une alimentation saine.

Le délégataire veille à ne pas inscrire au menu le même légume en accompagnement du plat principal 2 jours de suite.

8° - Les caractéristiques des denrées

Pour les lots n° 1, 2, et 3

Le délégataire s'engage à ce que :

- 80 % minimum des légumes utilisés soient frais;
- 80 % des fromages soient "à la coupe",
- 90 % des fruits soient crus,
- 80 % des gâteaux soient faits maison,
- 100 % des sauces salades soient faites maison,
- 55 % des poissons soient frais,
- 100 % des volailles soient fraîches,
- 90 % de viandes soient fraîches (frais étant défini comme n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation),
- les denrées ne contiennent pas d'organisme génétiquement modifié (OGM) ou n'aient pas été nourries à base d'OGM.

Pour le lot n°4 :

Le délégataire s'engage à ce que :

- 75 % des légumes utilisés soient frais,
- 70 % des fromages soient "à la coupe",
- 90 % des fruits soient crus,
- 70 % des pâtisseries soient faites maisons,
- 40 % des poissons soient frais,
- 100 % des volailles soient fraîches,
- 90 % des viandes soient fraîches,
- les denrées ne contiennent pas d'OGM ou n'aient pas été nourries à base d'OGM.

9° - La politique d'alimentation durable

Pour l'ensemble des lots

Les délégataires s'engagent pour l'ensemble des lots à :

- 100 % des fruits et légumes, qu'ils soient proposés frais, cuisinés ou inclus dans une préparation, ainsi que la totalité des féculents et légumineuses (hors pain), sont issus de l'agriculture biologique (conformément au dernier avis rendu par le Haut Conseil de la santé publique),
- 50 % des volailles sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine (SIQO) ou volailles fermières élevées en plein air,
- 50 % des fromages en appellation d'origine contrôlée (AOC),

- 50 % des œufs de poules issues d'un élevage en plein air et circuits courts,
- 50 % des yaourts et fromages frais en circuits courts.

Par ailleurs, le délégataire doit garantir l'absence d'OGM dans l'alimentation des animaux (viandes, poissons, œufs).

Pour les lots n° 1, 2 et 3

Le délégataire s'engage, en plus des éléments susmentionnés, à :

- 100 % de pain en circuits courts,
- 100 % de pain issu de l'agriculture biologique,
- 50 % des œufs de poules issues d'un élevage en plein air et circuits courts,
- 100 % poisson en label MSC.

Dans le cadre des approvisionnements, le délégataire s'engage sur des proportions de denrées produites à moins de 150 km des restaurants scolaires pour :

- 15 % des fruits,
- 15 % des légumes,
- 25 % de la viande de porc et charcuterie,
- 15 % de la viande de bœuf,
- 25 % de la viande de volaille,
- 35 % des fromages,
- 50 % des œufs,
- 100 % du pain.

Pour le lot n°4

Le délégataire s'engage, en plus des éléments susmentionnés, à :

- 20 % de pain issu de l'agriculture biologique,
- 50 % des fromages issus de l'agriculture biologique,
- 50 % des poissons en label MSC,
- 50 % des volailles en label rouge,
- 30 % des fruits en circuits courts,
- 40 % des légumes et pommes de terre en circuits courts,
- 100 % des œufs de poules issues d'un élevage en plein air et dont 50 % en circuits courts.

Dans le cadre des approvisionnements, le délégataire s'engage sur des proportions de denrées produites dans la région Auvergne-Rhône-Alpes pour :

- 100 % des viandes de bœuf, veau, porc,
- 50 % des laitages,
- 40 % des fruits, légumes verts et féculents,
- 20 % du pain.

10° - Le prix des repas

Le tarif de restauration pour les collèges est de :

- 4,973 € HT, soit 5,247 € TTC pour le lot n° 1,
- 5,506 € HT, soit 5,809 € TTC pour le lot n° 2,
- 4,695 € HT, soit 4,953 € TTC pour le lot n° 3,
- 4,401 € HT, soit 4,643 € TTC pour le lot n° 4.

L'écart entre les prix contractuels ci-dessus et la tarification sociale appliquée aux familles fera l'objet d'une compensation versée par la Métropole aux délégataires. Le montant total de cette compensation, pour les 4 lots et les 5 années des contrats, est estimé à environ 11 M€.

VI - Rôle de la Métropole

Conformément aux articles L 1411-1 et suivants du CGCT, la Métropole conserve un droit d'information et de contrôle permanent du service délégué.

Les nouveaux contrats permettront un meilleur contrôle des délégataires par la Métropole, grâce à des clauses renforcées en matière de pénalités et une exigence accrue de reporting.

Des sanctions (pénalités, mise en régie, résiliation pour faute) sont prévues par les conventions pour assurer le respect de l'ensemble des obligations du délégataire.

Conformément à l'article L 1411-3 du CGCT, le délégataire produit, chaque année, un rapport comportant, notamment, les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la convention de service public et une analyse de la qualité du service.

La Métropole procède à des contrôles directs, techniques et financiers, par des agents dûment mandatés par ses soins ou par une société extérieure.

Les délégataires versent à la Métropole une redevance d'occupation du domaine public, calculée chaque année à hauteur de 1,5 % du chiffre d'affaires, soit un montant total estimé, pour les 4 lots et les 5 années des contrats, à 410 000 € ;

Vu ledit dossier ;

Oùï l'avis de sa commission éducation, culture, patrimoine et sport ;

DELIBERE

1° - Approuve :

- a) - l'attribution des lots n° 1, 2 et 3 à la société Compass Group France,
- b) - l'attribution du lot n° 4 à la société Elres restauration,
- c) - les conventions de DSP à intervenir entre la Métropole et la société Compass group France pour les lots n° 1, 2 et 3 et entre la Métropole et la société Elres pour le lot n° 4.

2° - Autorise monsieur le Président à :

- a) - signer lesdites conventions,
- b) - engager toutes démarches et à prendre toutes décisions utiles à l'exécution de la présente délibération, en particulier pour la mise en œuvre et le bon déroulement de la procédure de DSP.

3° - Les dépenses correspondant à la compensation versée aux délégataires, estimées à 11 M€ pour l'ensemble des lots et pour la durée totale des contrats, seront imputées sur le budget principal - exercices 2018 et suivants - chapitre 65 - opération n° 0P34O4905.

4° - Les recettes correspondant aux redevances d'occupation du domaine public, estimées à 410 000 € TTC pour l'ensemble des lots et pour la durée totale des contrats, seront imputées sur le budget principal - exercices 2019 et suivants - opération n° 0P34O5508 - DSP - restauration scolaire - compte 7323.

Et ont signé les membres présents,
pour extrait conforme.

Reçu au contrôle de légalité le : 27 juin 2018.

.