



**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL**

Conseil du **20 juillet 2017**

Délibération n° 2017-1993

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 du mode de gestion**

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 : vendredi 07 juillet 2017

Secrétaire élu : Monsieur Alexandre Vincendet

Affiché le : lundi 24 juillet 2017

Présents : MM. Kimelfeld, Grivel, Mmes Bouzerda, Vullien, M. Brumm, Mme Picot, MM. Le Faou, Abadie, Galliano, Mme Dognin-Sauze, MM. Colin, Charles, Mmes Geoffroy, Laurent, Gandolfi, M. Barral, Mme Frih, M. Claisse, Mme Vessiller, MM. George, Kabalo, Képénékian, Mmes Frier, Cardona, MM. Vincent, Desbos, Mme Glatard, MM. Longueval, Barge, Eymard, Mme Rabatel, M. Bernard, Mme Poulain, M. Pillon, Mmes Panassier, Baume, MM. Sellès, Suchet, Veron, Hémon, Jacquet, Chabrier, Mmes Peillon, Jannot, Ait-Maten, M. Artigny, Mmes Beautemps, Berra, MM. Berthilier, Bousson, Bravo, Mme Brugnera, M. Buffet, Mme Burricand, MM. Butin, Cachard, Charmot, Mme Cochet, MM. Cochet, Cohen, Mme Corsale, M. Coulon, Mmes Crespy, Croizier, M. Curtelin, Mmes David, de Malliard, MM. Denis, Dercamp, Devinaz, Diamantidis, Mmes El Faloussi, Fautra, MM. Forissier, Gachet, Mmes Gailliot, Gardon-Chemain, MM. Gascon, Geourjon, Germain, Mme Ghemri, MM. Gillet, Girard, Gomez, Gouverneyre, Guillard, Guimet, Hamelin, Havard, Mme Hobert, M. Huguet, Mme Iehl, MM. Jeandin, Lavache, Mme Le Franc, M. Lebuhotel, Mme Leclerc, MM. Llung, Martin, Mme Michonneau, MM. Millet, Moretton, Moroge, Mme Nachury, MM. Odo, Petit, Mmes Peytavin, Piantoni, Picard, M. Piegay, Mmes Pietka, Pouzergue, MM. Quiniou, Rabehi, Rantonnet, Roche, Roustan, Mme Runel, M. Sannino, Mme Sarselli, MM. Sécheresse, Uhlich, Vaganay, Mme Varenne, MM. Vergiat, Vial, Vincendet.

Absents excusés : MM. Bret (pouvoir à M. Kabalo), Da Passano (pouvoir à M. Barral), Crimier (pouvoir à Mme Bouzerda), Philip (pouvoir à Mme Picot), Rousseau (pouvoir à Mme Vullien), Pouzol (pouvoir à M. Suchet), Mme Belaziz (pouvoir à Mme Gandolfi), MM. Vesco (pouvoir à M. Bernard), Aggoun, Mme Balas (pouvoir à M. Guillard), M. Barret (pouvoir à M. Rantonnet), Mme Basdereff (pouvoir à Mme Crespy), MM. Blache (pouvoir à Mme Nachury), Blachier (pouvoir à Mme Varenne), Boumertit (pouvoir à Mme Burricand), Broliquier (pouvoir à M. Geourjon), Mme Burillon (pouvoir à M. Brumm), MM. Collomb (pouvoir à M. Kimelfeld), Compan (pouvoir à M. Petit), David (pouvoir à M. Jeandin), Mme de Lavernée (pouvoir à Mme Gardon-Chemain), MM. Fenech (pouvoir à Mme Sarselli), Fromain (pouvoir à M. Gascon), Mmes Guillemot (pouvoir à M. Longueval), Lecerf (pouvoir à M. Gomez), Maurice (pouvoir à M. Martin), Millet (pouvoir à M. Diamantidis), M. Passi, Mmes Perrin-Gilbert (pouvoir à M. Gachet), Reveyrand (pouvoir à M. Devinaz), Servien (pouvoir à M. Vaganay), M. Sturla (pouvoir à M. Butin), Mme Tifra (pouvoir à M. Chabrier).

Absents non excusés : MM. Calvel, Boudot, Casola, Genin, Rudigoz.

Conseil du 20 juillet 2017**Délibération n° 2017-1993**

commission principale : éducation, culture, patrimoine et sport

objet : **Service public de restauration scolaire au sein des collèges métropolitains - Choix du mode de gestion**

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

Le Conseil,

Vu le rapport du 7 juillet 2017, 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 77 collèges sur son territoire dont 60 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 60 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 10 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 46 le sont sous la forme de régie (39 en production sur place et 7 en liaison froide).

Au titre de l'année 2016, 2 771 860 repas ont été servis dont 74 % dans les collèges en régie et 26 % dans les collèges en délégation de service public (DSP).

La Métropole fixe, par délibération annuelle, les prix de la restauration scolaire au sein des collèges publics dont elle a la charge (de 1 € à 3,90 € au titre de la délibération du Conseil n° 2016-1458 du 19 septembre 2016). Dans l'hypothèse où le coût de revient du repas est supérieur au prix payé par les usagers en application du mécanisme de tarification sociale, il appartient à la Métropole de "compenser" cet écart en versant cette différence au collège dans le cas d'une régie ou au délégataire dans le cas d'une DSP.

II - Objectifs de la Métropole

En tant qu'autorité organisatrice, la Métropole assure le service public de restauration scolaire dans l'ensemble des collèges publics situés sur son territoire. C'est pourquoi sont rappelés les grands principes suivants :

- le respect des principes généraux de service public (égalité, continuité, adaptabilité, neutralité),
- le maintien d'une politique de tarification sociale.

Elle entend également préciser ses exigences en termes de niveau de qualité du service rendu à savoir :

- la garantie de l'hygiène et de la sécurité alimentaire,
- l'offre de repas diversifiée et équilibrée permettant de favoriser l'éducation au goût,
- 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.

La Métropole souhaite, enfin, garantir un même niveau de qualité de service rendu aux usagers sur l'ensemble du territoire métropolitain en maîtrisant le coût et, ce, quel que soit le mode de gestion du service (régie ou délégation de service public) et quel que soit le mode de production (liaison froide ou production sur place).

III - Les modes de gestion envisageables

1° - La régie

Par régie, il faut entendre le cas où le service de restauration scolaire est assuré par la collectivité qui, pour rappel et conformément à l'article L 421-23 du code de l'éducation, fixe les objectifs et alloue les moyens à l'établissement, le chef d'établissement étant chargé de les mettre en œuvre et de rendre compte.

. L'organisation du service : toute l'organisation repose sur les services de la collectivité. Ainsi, le processus allant de la détermination du besoin (rédaction des cahiers des charges pour l'achat des denrées, plans de menus, etc.) jusqu'à l'exécution quotidienne du service (définition des menus, commande des denrées, préparation et service des repas) relève des seuls services de la collectivité.

Le chef d'établissement assure la gestion du service de demi-pension, conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité compétente.

. Les moyens nécessaires à l'exécution du service : s'agissant des moyens humains, il appartient à la collectivité de les affecter au service sous son contrôle et sous sa responsabilité ainsi que d'en assurer le suivi tout au long de l'exercice du service (formation, remplacement, etc.). S'agissant des moyens matériels (immeubles et meubles), il appartient également à la collectivité de les affecter en adéquation avec les besoins du service (en quantité et en qualité) et d'en assurer le suivi et la maintenance.

. La relation avec l'utilisateur : la relation avec l'utilisateur du service est de la seule responsabilité de la collectivité et de l'établissement (facturation du service, suivi comptable, recouvrement, information des familles, suivi des réclamations, etc.).

. La responsabilité dans l'exécution du service : la collectivité est ici seule responsable du service rendu. Cette responsabilité prenant, dans le cadre d'un service de restauration, une importance particulière eu égard aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à respecter.

. La gestion budgétaire du service : l'équilibre économique du service repose sur le budget de la collectivité qui assume, d'une part, la différence entre le prix payé par les familles (au titre de la tarification sociale) et le prix de revient du repas et, d'autre part, l'ensemble des charges liées à l'exécution du service et leur évolution.

2° - La gestion déléguée

Par gestion déléguée, il faut entendre le cas où le service est géré sous la forme d'une délégation de service public au sens de l'article L 1411-1 du code général des collectivités.

. L'organisation du service : la collectivité définit le contenu du service public et en fixe les principes et conditions d'exécution. Si le prestataire, à qui le service est délégué, dispose d'une plus grande latitude dans la manière d'exécuter ce service, la collectivité en reste l'autorité organisatrice. Elle en fixe le cadre et en contrôle l'exécution.

. Les moyens nécessaires à l'exécution du service : si la collectivité dispose de moyens matériels, elle peut les mettre à la disposition du délégataire au début de la relation contractuelle. S'agissant des moyens humains, le délégataire de service a l'obligation d'accueillir en son sein les agents qui le souhaitent, par la voie du détachement. Les agents en position de détachement deviennent alors personnels du délégataire pour une durée qui peut être longue et qui peut être renouvelée. L'agent peut mettre un terme à son détachement et dispose d'un droit à réintégration à l'issue du détachement (loi du 26 janvier 1984).

. La relation avec l'usager : la relation avec les usagers y compris s'agissant de la facturation, est du ressort du délégataire mais dans le cadre fixé par le contrat et par le règlement intérieur du service.

. La responsabilité dans l'exécution du service : le délégataire ayant en charge l'exécution du service dans sa globalité, il est donc responsable de l'ensemble du service rendu.

. La gestion budgétaire du service : pour mémoire, la délégation de service public implique un transfert du risque lié à l'exploitation du service. Le délégataire s'engage donc contractuellement sur un prix, prix couvrant l'ensemble des charges du service. Le délégataire assume seul le risque financier (baisse des recettes et/ou augmentation des charges). Indépendamment donc du mécanisme de compensation tarifaire qui consiste pour la collectivité à prendre en charge une partie du prix facturé aux familles, le délégataire est engagé à hauteur du prix contractualisé et assume seul tout déséquilibre dans l'exploitation du service.

IV - Le choix du mode de gestion

Le travail d'analyse financière, d'expertise technique sur l'état des demi-pensions et d'étude sur le fonctionnement des demi-pensions a permis de cibler des collèges sur lesquels le mode de gestion pouvait être réinterrogé au regard de 2 critères :

- le coût de revient du service,
- la qualité du service.

1° - S'agissant du coût de revient du service

Le travail d'analyse entre les coûts moyens pratiqués dans les contrats de DSP et les coûts moyens de fabrication et de service des repas en régie démontre que le coût en DSP est plus avantageux que le coût en régie. Il se monte à 4,32 € au couvert contre 5,64 € au couvert.

S'agissant des collèges dont il est proposé une délégation de la gestion, ce coût moyen au couvert s'élève même à 6,20 €. L'écart entre les 2 modes de gestion est donc encore plus important.

Outre l'écart de prix du service constaté, les objectifs nouveaux que la Métropole assignera à son service de restauration scolaire nécessitent une optimisation du coût du service de restauration scolaire. Le regroupement de collèges en fonction de critères techniques (mode de production) et de critères géographiques (localisation) permettra de réaliser des économies dans les achats alimentaires (denrées) et non alimentaires (produits, matériel, etc.) mais également dans l'ensemble des fonctions administratives (commandes, facturation, etc.).

Par ailleurs, la gestion déléguée permettra à la collectivité de rattachement d'être déchargée partiellement de l'obligation d'entretien du matériel et des installations situées dans les offices des collèges ainsi que certaines opérations de renouvellement et réparation du gros matériel de cuisine. Ainsi, le délégataire aura à sa charge ces opérations de renouvellement et de réparation jusqu'à un montant imposé contractuellement.

2° - S'agissant de la qualité du service

L'impératif premier d'un service de restauration collective est la garantie de l'hygiène et la sécurité alimentaire. Pour ce faire, le fonctionnement du service doit reposer sur un ensemble de "process" normés pour chaque étape de préparation du repas : choix des denrées, transport, conservation, préparation, cuisson, etc.

Des opérations de contrôle réalisées (Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) Hygiène et sécurité / Direction départementale de la protection des populations / contrôles internes) sur des établissements dont le service est actuellement gérés en régie ont mis en lumière des dysfonctionnements qu'il est impératif de corriger (mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire, la traçabilité des denrées utilisées, les relevés de températures, le port de tenues réglementaires).

Une démarche de responsabilisation et de contrôle : la gestion du service de restauration, par le biais de délégations de service public, contribuera à répondre aux exigences posées par la Métropole en matière de garantie de l'hygiène et de la sécurité alimentaire et en matière d'alimentation durable.

D'une part, le fait de déléguer l'intégralité du service de restauration est une garantie pour la collectivité de voir un prestataire unique réaliser l'intégralité de la chaîne de production allant de l'achat des denrées jusqu'au service des repas. Il n'est pas question d'interface entre différents intervenants ni de partage de responsabilité dans l'exécution du service, ce qui est un gage d'une garantie de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

D'autre part, la mise en avant d'impératifs liés à la qualité de service nécessite de pouvoir la mesurer et de pouvoir la corriger en conséquence. L'inscription dans le cahier des charges d'obligations pour le délégataire de procéder à des mesures régulières des taux de satisfactions ainsi que la possibilité de lui appliquer des sanctions sont autant de garanties données à la collectivité.

Une démarche de proximité : il s'agira d'une proximité à l'égard des usagers du service puisque la fabrication des repas par les équipes et au sein des cuisines du collège reste le procédé majoritairement retenu ; la fabrication de repas en cuisine centrale n'étant retenue qu'en raison du dimensionnement des équipements et des consommations. Le changement de mode de gestion proposé n'entraînera aucune modification du mode de production actuel. De même, les délégataires auront à proposer des outils permettant davantage de proximité dans la relation à l'usager (ex : modalités de communication, modalités de paiement, etc.).

Il s'agira également d'une proximité à l'égard des producteurs : le cahier des charges, de par ses prescriptions alimentaires, facilitera la constitution de filières de production et d'approvisionnement en produits alimentaires durables.

En conséquence de cette analyse sur le mode de gestion, le plus pertinent conduit à proposer de renouveler les 14 DSP existantes et à en prévoir 10 nouvelles dont 8 sur des collèges gérés auparavant en régies et 2 sur des nouveaux établissements.

L'effet attendu de la mixité des modes de gestion : en sa qualité d'autorité organisatrice, le rôle de la Métropole est de fixer les objectifs et de contrôler l'exécution du service de restauration scolaire, quel que soit le mode de gestion retenu. Pour mener à bien ce rôle d'autorité organisatrice, il est essentiel que la Métropole puisse nourrir sa réflexion en fonction des pratiques et des usages de l'un et l'autre des modes de gestion mais aussi que les services de la Métropole puissent opérer un meilleur suivi et un meilleur contrôle.

D'une manière générale, la Métropole se donne pour objectif de rapprocher les services de restauration en régie et en délégation tant sur la qualité de service que sur son coût.

V - Le périmètre retenu

1° - Les 24 collèges proposés

Il est donc proposé de passer sous la forme de délégation(s) de service public le service de restauration scolaire de 24 collèges dont 14 sont déjà gérés sous cette forme juridique, 2 nouveaux collèges et 8 collèges qui sont actuellement gérés en régie.

Sur ces 24 collèges, le mode de production des repas restera la production sur place pour 16 collèges et la liaison froide pour 8.

Les collèges proposés à l'externalisation sont les suivants :

Nom du Collège	Localisation	Nombre de couverts/an	Type de production
Collèges dont la DSP est en renouvellement			
Lucie Aubrac	Givors	23 600	production sur place
Emile Malfroy	Grigny	36 780	production sur place
Pablo Picasso	Bron	36 680	production sur place
Gilbert Dru	Lyon 3°	55 853	production sur place
Evariste Galois	Mezrieu	45 000	production sur place
Jean Macé	Villeurbanne	21 141	production sur place
Charles Sénard	Caluire et Cuire	38 434	Production sur place
André Lassagne	Caluire et Cuire	41 730	production sur place
La Tourette	Lyon 1er	63 994	production sur place
Jean Moulin	Lyon 5°	94 470	production sur place
Jean Renoir	Neuville sur Saône	60 840	production sur place
Molière	Lyon 3°	27 122	liaison froide
Clément Marot	Lyon 4°	54 000	liaison froide
Christiane Bernardin	Francheville	67 200	liaison froide
Collèges pour lesquels la DSP est proposée			
Pierre Brossolette	Oullins	31 445	production sur place
Raoul Dufy	Lyon 3°	40 218	production sur place
Professeur Dargent	Lyon 3°	47 948	production sur place
Louis Juvet	Villeurbanne	31 840	production sur place
Jean de Tournes	Fontaines sur Saône	65 122	production sur place
Maryse Bastié	Décines Charpieu	30 686	liaison froide
Georges Brassens	Décines Charpieu	30 900	liaison froide
Marcel Pagnol	Pierre Bénite	9 595	liaison froide
Nouveau Collège 1	Villeurbanne	-	liaison froide
Nouveau Collège 2	Lyon 8°	-	liaison froide

2° - L'impact en matière de ressources humaines

L'externalisation du service de restauration scolaire des collèges actuellement gérés en régie aura un impact sur le personnel en place travaillant en cuisine. C'est pourquoi, la Métropole a souhaité lancer, le plus en amont possible, un processus d'accompagnement individuel de ces agents. 17 agents sont impactés (10 cuisiniers et 7 agents polyvalents).

Les pistes d'accompagnement ou de reclassement (non exhaustives) sont les suivantes :

- le détachement, la mise à disposition et/ou la disponibilité auprès du délégataire permettant à l'agent, à l'issue de la période (courte ou longue) de réintégrer la collectivité,
- la priorité donnée aux agents sur les postes vacants dans le cadre de la campagne annuelle de recrutement des collèges,
- le maintien et/ou redéploiement de postes d'agents polyvalents (hors cuisine) dans les collèges concernés ou autres collèges,
- le positionnement d'un poste de cuisinier en qualité de chargé de conformité au sein de la direction de l'éducation,
- une possibilité d'engager un parcours pour une reconversion professionnelle.

Les modalités d'accompagnement à mettre en place, à la demande des agents pourront être la réalisation :

- d'un bilan de compétence,
- d'un bilan professionnel,
- d'un accompagnement à la mobilité vers un autre métier (etc.).

VI - Principales caractéristiques du contrat de délégation de service public envisagé

1° - Objet du service délégué

Les contrats de délégation de service public auront pour objet de confier au(x) délégataire(s) l'exploitation du service de restauration scolaire au sein de certains collèges publics métropolitains.

2° - Objectifs assignés au service délégué

Sont assignés comme principes :

- 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.

À cet égard, il est précisé que les délégataires devront recourir à des approvisionnements relevant de l'alimentation durable, c'est-à-dire respectueuse de l'environnement et de l'usage raisonné des ressources naturelles avec 30 % minimum de produits issus de l'agriculture biologique, dont la totalité sur les fruits, légumes, céréales et légumineuses, et un recours significatif aux labels et signes d'identification et de qualité et d'origine sur les autres catégories de produit.

3° - Durée du contrat de délégation de service public

Les contrats auront une durée de 5 ans à compter de la date de prise d'exploitation fixée au 1er septembre 2018 à 0 heure à laquelle s'ajoutera préalablement une période de tuilage.

4° - Conditions financières et rémunération du délégataire

Les délégataires seront autorisés à percevoir auprès des usagers du service, les recettes correspondant à la vente des repas (déjeuners, repas occasionnels, repas de voyage, etc.). Du fait de l'existence d'un mécanisme de tarification sociale, les délégataires percevront également, de la part de la collectivité, la différence entre le prix perçu auprès de l'utilisateur et le prix contractuel. A l'inverse, dans l'hypothèse où le prix perçu auprès de l'utilisateur est supérieur au prix contractuel, les délégataires reverseront la différence à la collectivité.

Les délégataires verseront une redevance pour occupation du domaine public.

5° - Conditions d'exécution du service

Les délégataires assureront la gestion et l'exploitation du service à leurs risques et périls.

Pendant toute la durée de la délégation, les délégataires seront les seuls responsables de l'exploitation du service délégué et seront garants du respect de l'ensemble des règles applicables, notamment en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La Métropole remettra aux délégataires un ensemble de biens meubles et immeubles affectés à la délégation. Les délégataires devront se doter de l'ensemble des autres moyens matériels nécessaires à l'exécution des prestations qui leur sont confiées.

Conformément aux dispositions légales et/ou stipulations conventionnelles applicables, les délégataires procéderont à la reprise du personnel actuellement affecté à l'exploitation du service.

La Métropole imposera aux délégataires de reprendre par la voie du détachement, l'ensemble du personnel titulaire qui en fera la demande.

Les délégataires affecteront à l'exécution des prestations qui leur sont confiées l'ensemble du personnel nécessaire, que ce personnel soit repris du précédent exploitant, détaché ou issu de nouveaux recrutements.

VII - Principales modalités de consultation

La procédure de consultation sera organisée dans le cadre des dispositions du code général des collectivités territoriales (CGCT) et, notamment, de ses articles L 1411-1 et suivants et R 1411-1 et suivants.

La procédure retenue sera une procédure ouverte impliquant que les candidats déposent conjointement leurs candidatures et leurs offres.

Afin de rationaliser tant les conditions techniques de fonctionnement du service que les conditions financières d'exploitation du service, les 24 collèges métropolitains seront regroupés par lots.

Chaque lot fera l'objet d'un contrat de délégation de service public regroupant plusieurs collèges. Au titre de ce contrat, le délégataire se verra confier l'exploitation du service de restauration scolaire de tous les collèges composant ce lot.

Les candidats pourront postuler à un ou plusieurs lots. L'analyse des candidatures et des offres sera faite lot par lot.

Les lots seront composés de la manière suivante :

- lot n° 1 : liaison froide composé de 8 collèges,
- lot n° 2 : production sur place composé de 3 collèges,
- lot n° 3 : production sur place composé de 7 collèges,
- lot n° 4 : production sur place composé de 6 collèges.

Les critères d'attribution seront les suivants :

- conditions financières 50 %,
- valeur technique de l'offre 30 %,
- politique d'alimentation durable 20 %.

La Métropole conservera le droit, à tout moment jusqu'à la signature des contrats, de ne pas donner suite à la procédure de consultation sans que les candidats puissent prétendre à aucune indemnisation ou dédommagement au titre de l'abandon de la consultation ;

Vu ledit dossier ;

Vu l'avis du Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail du 6 juin 2017 ;

Vu l'avis du Comité technique du 23 juin 2017 ;

Vu l'avis de la Commission consultative des services publics locaux du 6 juin 2017 ;

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

DELIBERE

1° - Approuve :

a) - le principe du recours à la gestion sous la forme de délégation de service public, pour l'exploitation du service de restauration scolaire de 24 collèges publics métropolitains,

b) - le principe de regroupement de plusieurs collèges sous la forme de lots composés de la manière suivante :

- lot n° 1 : liaison froide composé des 8 collèges que sont Maryse Bastié (Décines Charpieu), Georges Brassens (Décines Charpieu), Nouveau collège 1 (Villeurbanne), Molière (Lyon 3°), Marcel Pagnol (Pierre Bénite), Christiane Bernardin (Francheville), Nouveau Collège 2 (Lyon 8°) et Clément Marot (Lyon 3°),

- lot n° 2 : production sur place composé des 3 collèges que sont Pierre Brossolette (Oullins), Lucie Aubrac (Givors), Emile Malfroy (Grigny),

- lot n° 3 : production sur place composé des 7 collèges que sont Pablo Picasso (Bron), Gilbert Dru (Lyon 3°), Raoul Dufy (Lyon 3°), Professeur d'Argent (Lyon 3°), Évariste Galois (Meyszieu), Louis Juvet (Villeurbanne), Jean Macé (Villeurbanne),

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

c) - les caractéristiques des prestations que devra assurer le délégataire.

2° - Autorise monsieur le Président à 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 délégation de service public.

Et ont signé les membres présents,
pour extrait conforme.

Reçu au contrôle de légalité le : 24 juillet 2017.