



PROJET DE DELIBERATION

SÉANCE DU CONSEIL MUNICIPAL DU LUNDI 20 OCTOBRE 2008

**OBJET :** DELEGATION DE SERVICE PUBLIC - AFFERMAGE DU SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET EXTRA SCOLAIRE - APPROBATION DU CHOIX DE LA SOCIETE SOGERES COMME FERMIER ET DU CONTRAT D'AFFERMAGE

**COMMISSION** AFFAIRES JURIDIQUES, IMMOBILIÈRES, MARITIMES ET FAÇADE MARITIME

**Du :** 15 OCTOBRE 2008

**RAPPORTEUR** CHRISTOPHE SANTELLI-ESTRANY

Depuis le 1er janvier 2003, le contrat d'affermage de la restauration scolaire et extra-scolaire était confié à la Société SOGERES qui a permis d'organiser le retour de la qualité au meilleur prix dans l'assiette des petits cannois.

Ce contrat conclu pour une durée de cinq ans arrive à expiration le 31 décembre 2008.

Aussi, afin d'assurer la continuité du service public, la Ville a mené une nouvelle procédure de délégation de service public afin de désigner le nouvel exploitant, à compter du 1er janvier 2009 et ceci pour une nouvelle période de cinq ans.

Fort de son expérience et soucieuse d'offrir aux cannois un service public de restauration scolaire et extra-scolaire toujours amélioré, la Municipalité souhaite conclure un contrat encore plus ambitieux que ne l'était le précédent.

La procédure engagée et développée dans ce cadre a permis de recueillir, après les publicités légales (B.O.A.M.P. du 12/03/2008 - Nice Matin du 12/03/2008 - la revue l'Hôtellerie Restauration 13/03/2008) les dossiers des candidats à cette consultation ayant répondu avant le 25 avril 2008 à 16 heures.

La Commission de Délégation de Service Public a, dans ses séances des 5 et 14 mai 2008, dressé la liste des candidats admis à présenter une offre.

A ce titre, six candidats ont été retenus :

- **Compass Group France (SCOLAREST)**

- **Société Française de Restauration et services (dénomination commerciale : SODEXO RESTAURATION ET SERVICES)**

- **AVENANCE ENSEIGNEMENT ET SANTE**

• **SOGERES S.A**

**- S.N.R.H. (Société Niçoise de Repas d'Hôtellerie et de Loisirs)**

**- Riviera Restauration**

Trois offres ont été réceptionnées dans les délais et conditions réglementaires.

C'est sur la base de ces trois offres que la Commission de Délégation de Service Public a émis à l'unanimité un avis favorable pour accepter d'envoyer les trois candidats à la phase de négociation dans le bureau de Monsieur le Député-Maire. Les entretiens se sont déroulés fin août 2008.

La sélection du candidat retenu s'est organisée autour de critères d'attribution qui, par ordre décroissant d'importance, sont :

1) Le degré d'acceptation du contrat proposé et/ou la pertinence des modifications demandées.

2) La qualité de la restauration proposée, appréciée en fonction des critères suivants :

I - la qualité des produits servis ;

II - l'utilisation de produits frais cuisinés (par opposition à l'utilisation de produits issus de l'industrie agro-alimentaire) ;

III - l'adéquation du personnel par rapport aux objectifs (qualification, nombre, organisation) ;

IV - les achats et procédures éco-responsables.

3) La qualité du service apporté aux usagers, appréciée en fonction des critères suivants :

I - l'organisation mise en place pour assurer le service dans les établissements, y compris l'encadrement dont l'interfaçage avec la Ville ;

II - l'organisation mise en place pour les procédures d'inscription et de facturation, y compris l'informatique.

4) - Les procédures proposées quant à l'entretien et au renouvellement du matériel.

5) - Le prix.

Ceci étant précisé, conformément au rapport motivé de Monsieur le Député-Maire, ci-joint, vous constaterez que la Société SOGERES s'est positionnée globalement devant ses deux autres concurrents, arrivant seule en première position sur les critères 2 et 5 et à égalité avec les trois autres sociétés sur les critères 1, 3 et 4.

Sur le critère 1, les candidats ont fait jeu égal en acceptant intégralement le contrat dès la proposition initiale (SODEXO) ou en proposant des modifications pertinentes (SOGERES) ou après négociations (AVENANCE).

Sur le critère 2, l'offre de la Société SOGERES s'avère globalement supérieure à ses concurrents grâce notamment à la qualité des produits utilisés (trois catégories de viande Label Rouge) et à l'utilisation massive des produits frais et « fait maison » selon des recettes authentiques. La Société SODEXO arrive en deuxième position, devant la Société AVENANCE.

Sur les critères 3 et 4, les candidats ont proposé des offres globalement équivalentes en termes de qualité du service et d'efficience des procédures d'entretien et de renouvellement.

Sur le critère 5, la Société SOGERES s'est positionnée largement en tête avec des prix très compétitifs, suivie de la Société AVENANCE et de la Société SODEXO.

Dès lors, au regard de l'ensemble des cinq critères examinés dont l'importance était dégressive, l'offre de la Société SOGERES s'est avérée meilleure que celle de la SOCIETE SODEXO, celle-ci se positionnant en seconde place et AVENANCE en troisième.

C'est dans ces conditions que Monsieur le Député-Maire a décidé de vous soumettre le choix de la Société SOGERES, dont le siège est sis 42-44, rue de Bellevue, 92 513 Boulogne Billancourt Cedex, comme attributaire de cette délégation.

Concrètement, ce futur contrat prendra effet au 1er janvier 2009 et permettra de poser les nouvelles bases de la restauration scolaire et extra-scolaire pour les cinq prochaines années.

Ainsi, la Ville a souhaité améliorer ce service public qui se veut plus efficient auprès de tous les acteurs (parents - enfants - personnel - Commune) et dont les nouveaux points forts sont les suivants :

1) Le renforcement de la qualité des prestations avec notamment :

\* 20% des composantes des repas recevant l'appellation « bio » ;

\* du rôti de veau Label Rouge (Veau de l'Aveyron), du Rôti de Bœuf Label Rouge (Charolais du Bourbonnais), le maintien du Poulet Label Rouge pour les poulets entiers mais également pour les cuisses et émincés entrant dans la composition de plats complets (paella, couscous ...);

\* des goûters plus variés et s'inscrivant dans une démarche qualitative optimisée :

Pour les goûters simples comme pour les goûters améliorés :

- les pains seront variés d'un jour sur l'autre. Une fois sur 5, le pain sera confectionné avec de la farine Type 80 bio ;

- 1 fois par semaine, le pain et son complément seront remplacés par 1 gâteau « maison » accompagné d'un fruit ou d'un pur jus de fruit. Par ailleurs sur les centres de loisirs, le jus de fruit sera pressé et servi frais.

- le chocolat sera issu du commerce équitable et d'excellente qualité nutritionnelle et gustative, avec une teneur en cacao garantie ;

\* l'introduction des repas spécifiques avec :

- des repas sans viande - en plus des repas sans porc qui existaient déjà - pour lesquels la Ville a veillé aux mêmes garanties en termes d'équilibre nutritionnel que les menus courant; ainsi, les plats protidiques à base de viande seront remplacés par du poisson (2 fois par semaine), un plat à base d'œuf (1 fois par semaine), un plat à base de Tofu (une fois par semaine), un plat à base de légumineuse (une fois par semaine) ;
- des repas variés et équilibrés avec des produits frais destinés aux enfants atteints de troubles de la santé (allergies, intolérances alimentaires...), et le maintien des paniers repas pour les parents souhaitant continuer à gérer les allergies de leurs enfants.

\* l'engagement fort de la Société de Restauration de ne pas utiliser de graisses de palme et de coprah ainsi que tout produit industriel contenant des acides gras « trans », ces derniers étant définitivement bannis de l'assiette des petits cannois.

Enfin, il est utile de rappeler que les points forts en termes de qualité acquis lors du précédent contrat ont été maintenus avec l'utilisation des fruits et légumes frais de catégorie 1 ou Extra ainsi que de nombreuses préparations « faites maison » (lasagnes, pizzas, gâteaux...).

2) L'exécution du service public dans une démarche éco-responsable décidée par la Commune et mise en œuvre à travers un agenda 21 auquel le Fermier apportera son concours.

Concrètement cela se traduit par :

- l'utilisation des produits « bio » à raison de 20 % de la prestation et de produits issus du commerce équitable ;
- l'achat de produits provenant de filières courtes dont la traçabilité est accrue grâce à la limitation des intermédiaires, avec un respect de la saisonnalité, permettant ainsi d'éviter les productions forcées par des moyens non naturels polluant l'environnement ;
- la sensibilisation des élèves au tri sélectif des déchets et des couverts à l'issue du repas et sa mise en œuvre ;
- l'introduction dans les clauses relatives au personnel d'une clause d'insertion : le Fermier s'engage, d'une part, à communiquer ses offres d'emploi au P.I.L.E. (Plan Local d'Insertion par l'Economie) de Cannes et, d'autre part, à effectuer 5 % de ses recrutements auprès du même P.I.L.E. ou de tout autre chantier d'insertion ;
- l'utilisation de véhicules pour la livraison des repas à Cannes s'inscrivant dans la démarche éco-responsable visant à réduire l'émission de CO2 ou encore de produits d'entretien et lessiviels utilisés pour le nettoyage et l'entretien des locaux ainsi que pour la vaisselle bénéficiant d'un écolabel officiel de type I, ISO 14024.

3) La mise en place dans tous les restaurants des écoles, dès la première semaine du mois de janvier 2009, d'une dotation complète de vaisselle (verres et assiettes), couverts, platerie de service et plateaux. Ainsi toutes les écoles seront dotées d'une vaisselle uniforme, neuve et colorée. De plus, les enfants de maternelle auront un bavoir de grande taille jetable, beaucoup plus adapté que celui qui existait auparavant.

4) La suppression du badgeage et l'instauration du « profil de fréquentation » des enfants qui précise les jours de la semaine où le repas sera consommé. Bien entendu, les parents pourront modifier ledit profil chaque mardi pour une prise d'effet le lundi suivant. Ces mesures permettront de calculer au plus juste le nombre de repas à livrer, générant de fait une meilleure adéquation des besoins, évitant le gaspillage. Enfin, ce nouveau dispositif permettra de réaliser des économies et de respecter les enjeux du développement durable.

Par ailleurs, dans un souci de modernité, le paiement en ligne des factures sera désormais possible.

6) Une valorisation du temps du repas grâce à une politique d'animations, riche et variée, dont la finalité est, d'une part, la découverte de nouveaux plats, l'éducation du goût, et de l'équilibre nutritionnel et d'autre part, la participation au rayonnement de la Cité. Ainsi, 32 animations par an et 13 repas à thème rythmeront l'année scolaire avec parmi les nouveautés, une animation mettant en avant un Produit et le Métier correspondant : (ex : la Journée du Boulanger) ; une animation liée au Festival de Cannes « Cannes fait son cinéma » avec un menu à thème, la projection d'un film et un concours sur ce thème dont le personnage de Charlie Chaplin sera le fil conducteur.

7) Une qualité de service dans les restaurants scolaires et les centres de loisirs (préparation, remise en température des plats, service, nettoyage) encore plus performante grâce à un personnel de service motivé et formé.

8) Une nouvelle amélioration du rapport qualité-prix grâce à la négociation d'une prestation de qualité supérieure pour un prix moyen inférieur à celui fixé dans l'ancien contrat d'affermage. Ainsi, le prix moyen pondéré pour l'année 2009 sera de 5,65 € TTC (Maternelles : 5,51 € TTC ; Élémentaires : 5,71 € TTC ; Adultes : 6,24 € TTC).

Cette amélioration du prix a été rendue possible grâce notamment :

- à la prise en compte d'une meilleure gestion des coûts sur les matières premières liées au nouveau mode de paiement et à la meilleure connaissance des profils de fréquentation des utilisateurs qui permettra une limitation des pertes de production ;
- à la baisse des impayés ;
- à l'effort du délégataire sur les frais de siège et de rémunération.

Le niveau d'exigence attendu par la Ville nécessitera de renforcer davantage le contrôle de la Ville sur ce service public délégué afin de vérifier les engagements du fermier, dont notamment la qualité de ses prestations.

Le présent projet de délibération et le contrat d'affermage sur lesquels vous avez à vous prononcer ainsi que les rapports susvisés vous ont été transmis dans les délais requis pour vous permettre de les examiner, conformément aux dispositions de l'article L.1411-7 du Code Général des Collectivités Territoriales.

Par conséquent,

Vu la Commission Consultative des Services Publics locaux dans sa séance du 25 octobre 2007 ;

Vu l'avis favorable du Comité Technique paritaire en date du 6 décembre 2007 ;

SÉANCE DU LUNDI 20 OCTOBRE 2008

QUESTION (SUITE) N°6

Vu la délibération du 25 février 2008 et son rapport annexé adoptant le principe du recours à la gestion déléguée ;

Vu les procès-verbaux de la Commission de Délégation de Service Public des 5 et 14 mai 2008 arrêtant définitivement la liste des candidats à présenter une offre ;

Vu le règlement de consultation ;

Vu le procès-verbal d'analyse de la Commission de Délégation de Service Public du 28 juillet 2008 relatif aux offres;

Vu les entretiens avec chaque candidat ;

Vu le rapport motivé de Monsieur le Député-Maire du 2 octobre 2008 ;

La Commission des Affaires Juridiques ayant été consultée dans sa séance du 15 octobre 2008.

En conséquence, le Conseil Municipal est appelé à :

1/ - approuver le choix de la Société SOGERES en tant que Fermier du service public de la restauration scolaire et extra-scolaire ;

2° /- approuver le projet de contrat d'affermage du service de la restauration scolaire et extra-scolaire joint à la présente et ses annexes ;

3/ - autoriser Monsieur le Député-Maire à signer avec cette Société ledit projet de contrat ainsi que ses annexes ;

4/ - autoriser Madame l'Adjoint à l'Education et à la Vie scolaire à signer les Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.) et Protocole de Restauration Individualisée (P.R.I.) permettant la mise en œuvre des repas destinés aux enfants atteints des troubles de la santé.

**DELEGATION DU SERVICE PUBLIC  
DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET EXTRA-SCOLAIRE**

**RAPPORT MOTIVE  
DU CHOIX DE LA SOCIETE SOGERES  
COMME FERMIER**

**I HISTORIQUE DE LA PROCEDURE**

Soucieuse de l'intérêt du contribuable cannois et décidée à améliorer la restauration scolaire et extra-scolaire communale, le contrat de délégation de service public confié à la Société SOGERES depuis le 1er janvier 2003, a permis d'organiser le retour de la qualité au meilleur prix dans l'assiette des petits cannois.

Ce contrat, conclu pour une durée de cinq ans, arrive à expiration le 31 décembre 2008.

Aussi, afin d'assurer la continuité du service public, la Ville a mené une nouvelle procédure de délégation de service public afin de désigner le nouvel exploitant, à compter du 1er janvier 2009 et ceci pour une nouvelle période de 5 ans, expirant le 31 décembre 2013.

Forte de son expérience et soucieuse d'offrir aux cannois un service public de restauration scolaire et extra-scolaire toujours amélioré, la Municipalité souhaite conclure un contrat encore plus ambitieux que ne l'était le précédent.

D'un point de vue juridique, elle a souhaité, compte tenu de la réglementation en vigueur, de la technicité et de l'ampleur de tâches relevant de ce champ d'activité, continuer à confier à un prestataire extérieur la totalité de l'exploitation du service public de la restauration scolaire et extra-scolaire.

L'analyse approfondie des différents modes de gestion envisageables a permis à la Ville de maintenir le choix de l'affermage qui répond le mieux à ses attentes et notamment à une durée courte du contrat, permettant une remise en compétition fréquente et une meilleure écoute des délégataires par rapport aux attentes de notre collectivité.

Par ailleurs, la Ville a entendu mettre en avant de fortes exigences de service public répondant à la poursuite de ses objectifs ambitieux :

- continuer, à travers ce nouveau contrat, à offrir aux écoliers, des repas servis sains, équilibrés, appétissants et de qualité contrôlée ;
- éduquer et sensibiliser dès le plus jeune âge ;
- respecter les enjeux du développement durable ;
- négocier les meilleurs prix avec la Société de restauration afin de permettre à la Ville de proposer aux parents une tarification attractive des repas.

C'est pourquoi, dans la perspective de l'échéance du contrat de délégation de service public, le Conseil Municipal, a adopté, par délibération en date du 25 février 2008, en application de l'article L 1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales, le principe du recours à la gestion déléguée, sous forme d'affermage, pour l'activité de restauration scolaire et extra-scolaire et lancé une procédure de délégation de service public.

La procédure engagée et développée dans ce cadre a permis de recueillir, après les publicités légales (B.O.A.M.P. du 12/03/2008 - Nice Matin du 12/03/2008 - la revue l'Hôtellerie Restauration 13/03/2008) les dossiers des candidats à cette consultation ayant répondu avant le 25 avril 2008 à 16 heures.

La Commission de Délégation de Service Public a, dans ses séances des 5 et 14 mai 2008, dressé la liste des candidats admis à présenter une offre.

A ce titre, six candidats, ont été retenus :

**- COMPASS GROUP FRANCE (SCOLAREST)**

Immeuble Le Carat  
200, av. de Paris  
92320 Châtillon

**- SOCIETE FRANÇAISE DE RESTAURATION ET SERVICES (dénomination commerciale : SODEXO RESTAURATION ET SERVICES)**

1, av. Niepce  
78180 Montigny Le Bretonneux

**- AVENANCE ENSEIGNEMENT ET SANTE**

15, av. Paul Doumer  
92508 Rueil-Malmaison Cedex

**- SOGERES S.A.**

42/44, rue de Bellevue.  
92513 Boulogne-Billancourt cedex

**- S.N.R.H. (Société Niçoise de Repas d'Hôtellerie et de Loisirs)**

ZI La Vallière  
Lot n°15  
06730 Saint André de la Roche

**- Riviera Restauration**

C/O A.B.C.  
455, Promenade des Anglais  
portes de l'Arénas  
06210 NICE

Par suite, chacun des candidats retenus a été destinataire d'un cahier des charges sur lequel il devait se prononcer avant le 16 juillet 2008 à 16 heures.

Trois offres ont été réceptionnées dans les délais et conditions réglementaires :

- SODEXO
- SOGERES
- AVENANCE

Par ailleurs, par lettre en date du 10 juin 2008 reçue le 16 juin 2008, Monsieur LACOSTE, Responsable Développement de la Société COMPASS, a informé la Ville de sa volonté de ne pas poursuivre la consultation et n'a donc pas déposé d'offre.

Par mail en date du 16 juillet 2008, Monsieur GRANATINI, Directeur de la Société RIVIERA RESTAURATION, a également informé la Ville de sa décision de ne pas répondre à la consultation et n'a donc pas déposé d'offre.

La Société SNRH n'a pas déposé d'offre.

C'est donc dans ces circonstances que la Commission de Délégation de Service Public s'est réunie les 17 et 28 juillet 2008 afin de procéder à l'ouverture des plis et à l'élaboration du rapport d'analyse des offres, avec les conclusions suivantes :

« 1/AVIS FAVORABLE pour les trois candidats en vue de la phase de négociation : la Société SODEXO, la Société SOGERES et la Société AVENANCE ont, toutes les trois, présenté une offre de qualité.

2/ L'étude comparative des offres permet de souligner les forces et faiblesses de chacune avec notamment pour :

*SODEXO : acception intégrale des termes du contrats, une qualité de produits proposée satisfaisante mais un recours aux produits frais moyennement satisfaisant et des prix élevés.*

*SOGERES :une offre « sur-mesure » à la Ville de Cannes, se déclinant à travers tous les critères retenus, à l'exception notamment de l'adéquation du nombre de personnes travaillant à la cuisine centrale (17 personnes au lieu des 21 du contrat actuel) et des objectifs du contrat (recours important aux produits frais). Ce candidat a présenté les prix les plus compétitifs.*

*AVENANCE : une qualité de restauration proposée moyennement satisfaisante et des prix étudiés mais des propositions de modification de contrat importantes, une organisation au niveau du personnel défaillante et une qualité de produits inférieure à ses concurrents. »*

Sur la base de cet avis en date du 28 juillet 2008, j'ai donc décidé d'engager les négociations avec les trois candidats retenus par la Commission.

Entouré de tous les conseils que j'ai jugé utiles, j'ai décidé de procéder, à l'issue des entretiens de négociation qui se sont déroulés les 29 et 30 août 2008, après réception des procès-verbaux d'entretien, paraphés et signés par les candidats, au choix de la Société SOGERES.

#### 1 / LES MOTIFS DU CHOIX

Les trois Sociétés en lice ont présenté initialement, avec beaucoup de motivation et d'investissement, des offres de qualité qui se sont encore améliorées lors de la phase de négociation.

Néanmoins dans cette compétition, la Commune se doit de départager les trois candidats pour choisir la meilleure offre au regard des objectifs et critères suivants qu'elle s'est fixés dans l'avis de publicité et le règlement de consultation:

- 1) Le degré d'acceptation du contrat proposé et/ou la pertinence des modifications demandées.
- 2) La qualité de la restauration proposée appréciée en fonction des critères suivants :
  - i. la qualité des produits servis
  - ii. l'utilisation de produits frais cuisinés (par opposition à l'utilisation de produits issus de l'industrie agro-alimentaire)
  - iii. l'adéquation du personnel par rapport aux objectifs (qualification, nombre, organisation)
  - iv. les achats et procédures éco-responsables
- 3) La qualité du service apporté aux usagers, appréciée en fonction des critères suivants :
  - a. l'organisation mise en place pour assurer le service dans les établissements, y compris l'encadrement dont l'interfaçage avec la Ville ;
  - b. l'organisation mise en place pour les procédures d'inscription et de facturation, y compris l'informatique.

4) Les procédures proposées quant à l'entretien et au renouvellement du matériel.

5) Le prix.

Les motifs qui m'ont conduit à sélectionner la société SOGERES, en application des critères indiqués par ordre décroissant d'importance, sont les suivants :

**CRITERE 1 : Le degré d'acceptation du contrat proposé et/ou la pertinence des modifications demandées.**

Après négociations, ce critère a été particulièrement bien rempli par les candidats.

Ainsi, la Société SOGERES a proposé des modifications du contrat pertinentes, soit justifiées par des problèmes de forme, témoignant d'une lecture attentive du contrat, soit équilibrées, c'est à dire ne déséquilibrant pas le contrat à son profit mais au contraire permettant d'améliorer le fonctionnement du service public de la restauration scolaire.

La Société AVENANCE, après avoir proposé dans son offre initiale un certain nombre de modifications destinées, pour leur grande partie, à modifier le contrat en sa faveur, a finalement revu substantiellement sa position puisqu'elle a finalement accepté l'intégralité des termes du contrat.

Enfin, la Société SODEXO a accepté, dès l'offre initiale, le contrat en l'état tout en ne formulant aucune modification pertinente.

**Par conséquent, sur le critère n°1, les trois sociétés ont proposé une réponse très satisfaisante et arrivent donc ex aequo.**

**CRITERE 2 : La qualité de la restauration proposée**

**i. la qualité des produits servis**

Face à un cahier des charges très exigeant, les propositions de chacune des Sociétés de restauration ont été de mise au niveau de la qualité intrinsèque des produits choisis et de l'utilisation des produits labellisés.

Lors de la présentation de l'offre initiale, deux candidats se sont détachés : premièrement, SOGERES dont les points forts étaient notamment la présence de produits labellisés (sauté et rôti de bœuf bio, poulet label rouge, en permanence), viande haché de bœuf race bouchère, fruits frais catégorie 1 ou extra, quatre variétés de pain au goûter ; deuxièmement, SODEXO qui proposait notamment du veau label rouge, des volailles label rouge, de la viande hachée de bœuf race bouchère, des fruits frais catégorie 1 ou extra. Néanmoins, ces deux offres dont la qualité des produits était satisfaisante pouvaient être, à mon sens, encore améliorées.

Face à ces deux concurrents, AVENANCE proposait une qualité de produits moins satisfaisante avec notamment un seul produit labellisé (les volailles label rouge), et surtout le non respect de certaines demandes spécifiques de la Ville (viennoiserie substituée au pain dans les goûters, sauce industrielle type Ketchup proscrite, proposition confuse de filet de poisson « 70% de matière première animale », utilisation de différents produits industriels dans l'élaboration de préparation chaudes).

Les négociations ont permis véritablement de faire jouer la concurrence et de pousser les différentes Sociétés de Restauration dans leurs derniers retranchements afin de connaître leurs réelles volonté et motivation pour obtenir ce contrat d'affermage.

A ce titre, les contre-propositions des trois candidats ont permis d'obtenir de leur part, la majorité des précisions qualitatives des produits faisant défaut dans l'offre initiale et des améliorations substantielles.

#### **Les viandes et volailles :**

Sur ce point, SOGERES s'est largement démarquée de ses deux concurrents en proposant du rôti de bœuf Label Rouge (fréquence 1 repas sur 20), du veau Label Rouge (fréquence 1 repas sur 20), du poulet Label Rouge (fréquence 2 repas sur 20), du sauté de bœuf bio (fréquence 1 repas sur 20), offrant ainsi aux enfants six viandes labellisées sur 20 repas ;

SODEXO propose quant à lui du rôti de veau Label Rouge (1/20) et des volailles Label Rouge (2/20), totalisant ainsi un nombre de 3 repas sur 20 présentant une viande labellisée.

Enfin, AVENANCE propose des volailles Label Rouge (2/20) et du Jambon Label Rouge dont la fréquence n'est pas contractuelle et donc libre, ne constituant pas ainsi une amélioration substantielle de la qualité.

#### **Le poisson :**

Les exigences qualitatives de la Ville pour le poisson avec sa volonté d'offrir aux enfants toujours du poisson « plein filet », ont posé des difficultés aux candidats qui, malgré un engagement écrit, n'ont pas su faire la démonstration de la pertinence de leur propos. Ainsi, SODEXO ne justifie ses déclarations par aucune fiche technique, AVENANCE présente des fiches n'attestant pas « le plein filet » et contenant des données curieuses sur l'origine réelle (flétan pêché en Atlantique Nord Est et d'origine chinoise). SOGERES, pour sa part, ne s'engage pas sur la fréquence de « plein filet ».

Les trois candidats serviront néanmoins un poisson de bonne qualité surgelé, garanti sans arêtes « 100% filet » hormis une fois par mois, où un poisson frais sera servi par tous les candidats.

#### **Les produits bio :**

Les trois candidats présentent des produits bio satisfaisants avec un point très positif pour SOGERES avec son sauté de bœuf bio et un point très négatif dans la proposition finale de SODEXO qui, afin de permettre une baisse de ses prix diminue les grammages des prestations bio de 10 % par rapport aux exigences de la Ville dans son cahier des charges, ce qui s'avère en contradiction avec la volonté de la Commune en matière de politique des grammages.

#### **- Légumes et fruits frais :**

Les trois candidats ont présenté une offre équivalente et satisfaisante avec des fruits et légumes frais de très bonne qualité.

#### **Matière grasse d'assaisonnement :**

Les offres de SOGERES et d'AVENANCE sont satisfaisantes avec l'utilisation notamment de l'huile d'olive vierge extra première pression à froid. SODEXO propose seulement de l'huile d'olive vierge première pression à froid.

#### **- Chocolat goûter :**

Les engagements des trois candidats sont conformes aux exigences de la Ville (chocolat noir et au lait issus du commerce équitable - absence de matière grasse végétale et pourcentage de cacao important).

#### **Pains :**

Les Sociétés SOGERES ET SODEXO ont respecté la demande de la Ville en s'engageant sur de la Farine type « 65 » pour le pain courant et sur la farine type 80, une fois par semaine pour les goûters (pour référence, la baguette dite classique est élaborée en moyenne à base de « farine type 45 »).

Il convient de préciser qu'AVENANCE s'est positionnée différemment en proposant tous les jours du pain élaboré avec une farine T80. Néanmoins, cet engagement d'augmenter la qualité nutritionnelle qui pourrait être techniquement une réelle plus-value n'est étayée par aucun document justificatif (nom et attestation du boulanger local, provenance de la farine à produire tous les jours ...). En tout état de cause, ce n'est pas une volonté de la Ville, d'ici le 1er janvier 2009, de présenter tous les jours ce type de pain aux enfants mais une seule fois par semaine afin de les amener progressivement à la découverte de ce produit et à son adoption.

Outre la qualité de la farine, la diversité et la qualité des pains demandées dans les goûters est supérieure chez SOGERES (au minimum trois variétés proposées dont deux labellisés bio) en totale adéquation avec les attentes de la Ville. La Société SODEXO propose des pains variés mais dont la qualité n'est pas justifiée et en partie en contradiction avec les exigences de la Ville (présence de pain viennois) ; Les propositions de goûters d'AVENANCE sont inadaptées que ce soit en nombre de composantes ou de qualité de produits (présence de pain au lait et pain viennois).

Sur ce sous critère (2.1), le classement est le suivant : n°1 :SOGERES avec une qualité supérieure globale, toujours justifiée, dans toutes les catégories de produits proposés ; n°2 : SODEXO avec une qualité globale satisfaisante dans la plupart des catégories de produits proposés, avec néanmoins une déficience sur l'aspect quantitatif des produits bio; n°3 : AVENANCE , avec une qualité moindre que SODEXO au niveau des viandes, du pain dans les goûters.

#### **(ii)l'utilisation de produits frais cuisinés (par opposition à l'utilisation de produits issus de l'industrie agro-alimentaire)**

L'ensemble des candidats utilisent, de façon quasi-égalitaire, les crudités fraîches, les viandes fraîches, le poisson surgelé, les produits laitiers frais-pasteurisés.

AVENANCE propose néanmoins que seule la salade verte ne soit pas un produit frais (salade en sachet de gamme IV). Ceci constitue un point négatif pour la Ville qui souhaite que ce légume apprécié des enfants, disponible toute l'année en frais et régulièrement proposé, soit frais comme l'exige le contrat.

Tous les trois s'engagent notamment sur la fabrication de potages de légumes 100 % frais de novembre à mars.

La différence est donc essentiellement mesurée à partir de l'utilisation des légumes frais de saison, et des produits « faits maison ».

A ce titre, la Société SODEXO a fait un réel effort de clarification de l'utilisation des légumes frais dans sa contre-proposition qui devient satisfaisante, même si une plus grande variété était attendue (blettes, fenouil ...). Pour les produits « fait maison », sa proposition est attractive même si elle manque parfois de précision (absence de fiche technique pour farcis ou lasagnes).

La Société AVENANCE a, quant à elle, fait une contre-proposition dans la lignée de son offre initiale se voulant très ambitieuse mais n'arrivant pas à démontrer à travers les documents techniques, la réelle utilisation des légumes frais comme accompagnement. Il en est de même pour les féculents et légumes et secs (la semoule apparaît à la fois comme un produit sec et frais) ou encore pour les entrées chaudes (quiches, pizza, tartes) qui, annoncées « maison », sont répertoriés dans le tableau des fournisseurs, en provenance des fournisseurs de Bretagne et d'Isère.

Dès lors, les améliorations proposées ont souvent été contrariées par des incohérences ou imprécisions présentes tout au long de l'évolution de la proposition conduisant à m'interroger sur la qualité promise.

Enfin, la Société SOGERES a proposé, sur l'utilisation des légumes frais cuisinés et des « produits maison », une offre très satisfaisante, toujours précise et détaillée, argumentée par des fiches techniques et cohérente tant au niveau de la proposition que de la contre-proposition, avec une cuisine authentique réellement mise en valeur (escalope Valdostana, carmentier de bœuf limousin, lasagne ricotte-épinards).

La Société SOGERES s'est également démarquée de ses concurrents en proposant dans son offre notamment un autre point garant de la qualité proposée : la substitution du pur jus de fruits industriel par du jus d'orange frais pressé dans les goûters améliorés des centres de loisirs.

Sur ce sous critère (2.2), le classement est le suivant : n°1 : SOGERES avec une utilisation de produits frais cuisinés très satisfaisante et toujours justifiée avec de multiples produits « faits maison » et recettes authentiques et la plus -value du jus de fruits frais pressé sur les centres de loisirs; n°2 : SODEXO avec une utilisation de produits frais cuisinés satisfaisante et des recettes attractives mais manquant parfois de précisions ; n°3 : AVENANCE avec une utilisation de produits frais incertaine, compte-tenu des documents justificatifs produits, souvent contradictoires.

#### **iii) l'adéquation du personnel par rapport aux objectifs (qualification, nombre, organisation)**

Les trois Sociétés présentent une adéquation cohérente tant en nombre, qu'en qualification du personnel leur permettant d'assurer un bon fonctionnement de la cuisine centrale ainsi que la mise en œuvre des clauses qualitatives du contrat.

Sur ce sous critère (2.3), l'égalité des trois candidats est donc évidente.

#### **iv) les achats et procédures éco-responsables**

Lors de la proposition initiale, chacun des candidats a rempli partiellement ce sous-critère. Ainsi, si les enjeux du développement durable ont bien été pris en considération par les trois Sociétés de restauration, avec des engagements très satisfaisants pour AVENANCE, satisfaisants pour SOGERES et moyennement satisfaisants pour SODEXO, aucun candidat n'a démontré que les achats étaient effectués selon des préoccupations durables.

Ce point a donc fait l'objet de négociations qui ont permis d'améliorer chacune des offres avec notamment l'engagement fort de SODEXO d'approvisionnement de fruits et légumes frais exclusivement dans la Région PACA.

La Société SOGERES, outre le rôti de veau Label Rouge provenant d'Aveyron s'engage sur un certain nombre de fruits et légumes bio et non bio provenant de France et majoritairement de la région PACA.

La Société AVENANCE réaffirme sa volonté de privilégier les filières courtes mais les documents produits à l'appui de sa proposition sont insuffisants. En effet, les documents transmis mentionnent une liste de fournisseurs locaux et non de producteurs locaux.

Ainsi, sur le sous-critère « achats et procédures éco-responsables » les offres des candidats sont globalement satisfaisantes et équivalentes.

Sur ce sous critère (2.4), le classement est le suivant : égalité des trois candidats.

Par conséquent, sur le critère n°2, l'offre de la société SOGERES se classe n°1 devant celle de SODEXO (n°2) et plus nettement devant AVENANCE (n°3). En effet, la Société SOGERES arrive en première position sur les sous-critères 1 et 2 devant SODEXO, proposant une qualité de produits globalement supérieure notamment au niveau des viandes, une utilisation optimale de produits frais, de « produits faits maison », de recettes authentiques. A cela s'ajoute le jus de fruit pressé frais pour les centres de loisirs. Sur les sous-critères 3 et 4, les trois Sociétés arrivent ex aequo.

**CRITERE 3** : La qualité du service apporté aux usagers, appréciée en fonction des critères suivants :

(i) l'organisation mise en place pour assurer le service dans les établissements, y compris l'encadrement dont l'interfaçage avec la Ville ;

Sur ce sous-critère, les propositions des Sociétés SODEXO et SOGERES étaient satisfaisantes dès la présentation de l'offre initiale avec respectivement 74 et 73 personnes, correspondant au ratio actuel de 1 agent pour 43 enfants.

AVENANCE, dans son offre initiale, présentait une organisation avec seulement 58 agents. Après négociations, cette Société a revu totalement sa position sur ce point, puisque sa contre-proposition fait désormais état de 74 agents, rendant leur offre satisfaisante.

L'offre des trois candidats est satisfaisante et équivalente.

Sur ce sous critère (3.1), le classement est le suivant : égalité des trois candidats.

(ii) l'organisation mise en place pour les procédures d'inscription et de facturation, y compris l'informatique

Les trois Sociétés ont prévu un schéma satisfaisant, avec une organisation spécifique (logiciel, procédures, équipements) relevant de chaque Groupe auquel elle appartient. L'examen de ces trois organisations s'avère compatible avec le logiciel utilisé par la Ville.

Sur ce sous critère (3.1), le classement est le suivant : égalité des trois candidats.

Par conséquent, sur le critère n°3, les candidats arrivent ex aequo avec une proposition satisfaisante tant sur l'organisation humaine qu'administrative et informatique.

**CRITERE 4** : Les procédures proposées quant à l'entretien et au renouvellement du matériel.

Les procédures proposées quant à l'entretien et au renouvellement du matériel sont cohérentes et satisfaisantes.

Par conséquent, sur le critère n°4, les candidats arrivent ex aequo avec une proposition satisfaisante quant aux procédures proposées.

## **CRITERE 5 : Prix**

La Ville ayant pour objectif de choisir le Fermier proposant les meilleurs prix pour une qualité de restauration optimale provenant de bons repas, servis avec efficacité, dans le cadre d'une bonne administration, c'est au travers de l'offre de la Société SOGERES que le meilleur prix a été trouvé. En effet :

	<b>AVENANCE</b>	<b>SODEXO</b>	<b>SOGERES</b>
Prix repas maternelles euros TTC	6.044	5.908	<b>5.51</b>
Prix repas élémentaires euros TTC	6.223	6.425	<b>5.71</b>
Prix repas adultes euros TTC	6.730	7.248	<b>6.24</b>
<b>Prix pondéré moyen euros TTC</b>	<b>6.181</b>	<b>6.285</b>	<b>5.65</b>
Goûters simples euros TTC	0.301	0.37	<b>0.45</b>
Goûters améliorés euros TTC	0.633	0.74	<b>0.57</b>
Petit déjeuner à servir euros TTC	0.909	1.27	<b>0.55</b>
Petit déjeuner servi euros TTC	1.089	1.48	<b>0.74</b>

Dès sa proposition initiale, SOGERES s'était positionnée en première position avec une offre globale inférieure de 3% à celle d'AVENANCE et de 13% à celle de SODEXO.

Après négociations, les candidats se sont positionnés de manière suivante :

- AVENANCE a converti son effort commercial par la mise à niveau de l'effectif dans les satellites, qui, à défaut, aurait été insuffisant.

Sa proposition de baisser les prix moyennant une diminution du pourcentage des produits bio (10% au lieu de 20) aurait pour conséquence une baisse de la qualité des prestations et ne constitue en aucun cas une proposition recevable.

- SODEXO a consenti, suite à l'entretien de négociation, un effort commercial de 0,28 € TTC par repas (prix pondéré), ce qui correspond à un effort substantiel. Toutefois, cet effort s'accompagne d'une diminution des grammages « bio » de 10%.

- SOGERES a consenti, suite à l'entretien de négociation, un effort commercial de 0,25 € TTC par repas (prix pondéré). Déjà le mieux placé lors de la première offre, ce candidat conserve donc la meilleure position au niveau des prix proposés avec une offre globale inférieure de 10% à SODEXO et de 8% à AVENANCE

Dès lors, les prix proposés par la Société SOGERES se placent nettement devant AVENANCE et SODEXO avec un prix moyen de repas pondéré respectivement moins cher de -0.531C et -0.635C.

SOGERES arrive également en première position pour les goûters améliorés et les petits déjeuners à servir et servis. S'agissant des goûters simples, la Société AVENANCE présente le meilleur prix.

**Sur le critère n°5, la société SOGERES se classe numéro 1 devant la société AVENANCE (n°2) et de la Société SODEXO (n° 3) au vu des prix proposés.**

Enfin, hors critère, il convient de préciser que la Société SOGERES a proposé de « vrais » repas destinés aux enfants atteints de troubles de la santé, préparés quotidiennement par leurs cuisiniers, personnalisés à chaque typologie de régime avec une grande variété de menus, des recettes maison et des produits frais. Ces prestations se différencient ainsi des plateaux Natama® proposés par les deux autres concurrents. Il s'agit, en effet, pour ces derniers, de « repas régimes prêts à l'emploi » concernant seulement certains troubles de la santé, sans personnalisation, ni produit frais, à la variété limitée, et donc moins équilibrés.

En outre, chaque Société a proposé le même modèle de vaisselle, de belle facture, colorée ainsi que le bavoir plastifié jetable pour les maternelles.

**Dès lors, au regard de l'ensemble des cinq critères examinés, l'offre de la société SOGERES présente un meilleur rapport qualité-prix que celui des Sociétés SODEXO ET AVENANCE.**

**L'analyse effectuée permet de classer l'offre SOGERES en première position puisqu'elle arrive deux fois devant ses concurrents (critères 2 et 5) et arrive ex aequo avec les deux autres candidats sur les trois autres critères (1, 3 et 4). La société SODEXO arrive en position n°2 et la société AVENANCE en n°3 (SODEXO se positionnant devant AVENANCE sur le critère 2, derrière AVENANCE sur le critère 5 et ex aequo sur les critères 1, 3 et 4).**

### **III ECONOMIE GENERALE DU CONTRAT**

C'est dans le cadre d'un affermage défini par un cahier des charges précis que s'inscrit le choix du Fermier pressenti sur lequel vous avez à vous prononcer.

En effet, en contrepartie de la mise à disposition de la cuisine centrale appartenant à la Ville, située Chemin Rural de la Frayère, 06 150 Cannes La Bocca, des points de distribution ainsi que des équipements, matériels et mobiliers nécessaires pour assurer le service public de restauration scolaire et extra-scolaire, le Fermier s'engage à :

- assurer le service public de la restauration auprès des enfants des écoles maternelles, des écoles élémentaires et des adultes qui encadrent et surveillent les enfants, (environ 540 000 repas par an) pour une durée de cinq années à compter du 1er janvier 2009 ;
- fabriquer des repas en liaison froide dans la cuisine centrale avec son personnel. Les repas seront livrés par les soins du délégataire à l'ensemble des restaurants scolaires et centres de loisirs où ils seront stockés selon le principe de la liaison froide, puis réchauffés et, enfin, servis également avec son personnel ;
- utiliser des produits de qualité dont notamment 20% de produit bio dont du rôti de bœuf « bio », du poulet Label Rouge, du veau Label Rouge, un maximum de légumes (qualité extra ou supérieure) et fruits frais (catégorie 1 ou extra), un poisson frais une fois par mois.
- proposer des repas destinés aux enfants atteints de troubles de la santé personnalisés à chaque typologie de régime avec une grande variété de menus, des recettes maison et des produits frais ;
- proposer un programme d'animations comprenant des animations « calendaires » (semaine du goût, Noël...), des animations « découvertes » (menus « bio », menus

régionaux), des animations d'éducation nutritionnelle ainsi que des animations liées aux événements municipaux de telle sorte que les enfants des écoles participent à ceux-ci (« Cannes fait son cinéma »).

- assurer la gestion administrative des usagers, les prises de commandes des repas, la facturation et l'encaissement des repas, y compris avec un nouveau système de paiement en ligne à mettre en place ;

- entretenir l'ensemble des biens affermés et procéder au renouvellement des équipements, matériels et mobiliers lorsque les montants sont inférieurs à 3000 euros;

- doter les restaurants des écoles d'une nouvelle dotation en vaisselle, platerie et couverts dès la prise d'effet du nouveau contrat ;

- verser une redevance annuelle d'affermage en contrepartie de la mise à disposition des biens affermés d'un montant égal pour la première année à 200 000 euros ;

- exploiter cette délégation à ses risques et périls sur la base :

\* d'un prix de repas forfaitaire égal pour la première année à 5.51 euros TTC pour les maternelles, 5.71 euros TTC pour les élémentaires et 6.24 euros TTC pour les adultes ;

\* d'un prix de goûter simple et de goûter amélioré respectivement égal pour la première année à 0.45 euros TTC et 0.57 euros TTC;

\* d'un prix d'un petit-déjeuner à servir et de petit déjeuner servi respectivement égal pour la première année à 0.55 euros TTC et 0.74 euros TTC.

\* d'un prix d'un repas destiné aux enfants atteints de troubles de la santé à 8,71 euros TTC.

- assurer, avec le concours de son personnel le service des repas aux usagers dans les satellites, comprenant le stockage au froid des prestations alimentaires livrées, le réchauffage des prestations chaudes, le service des repas, le nettoyage de la vaisselle et les animations ;

- reprendre le personnel de la société actuelle de restauration (production et service) en application soit de l'article L. 1224-1 du Code du Travail, soit de l'avenant n° 3 de la convention collective de la restauration collective. A l'issue du contrat, le personnel bénéficiera des mêmes garanties de reprise.

La durée envisagée est de 5 ans (du 1er janvier 2009 au 31 décembre 2013).

## **CONCLUSION**

Comme l'illustre le contenu de ce rapport, la mise en concurrence a permis aux trois candidats de présenter des offres de grande qualité, en adéquation avec les exigences de la Ville.

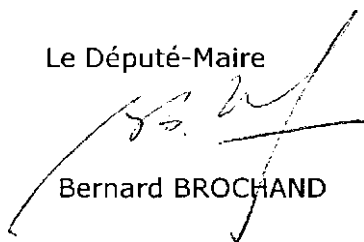
Dès lors, le choix s'est opéré à un niveau d'exigence très élevé.

Néanmoins, face à ses deux concurrents, la Société SOGERES a su me démontrer et me convaincre que son offre, conçue « sur-mesure » pour notre Commune, présentait le meilleur rapport qualité-prix : un niveau qualitatif supérieur des produits, l'utilisation maximale de produits frais et « faits maison », des prix négociés légèrement inférieurs à ceux d'aujourd'hui.

Si le précédent contrat, déjà de très grande qualité, a permis durant ses cinq années d'exécution d'offrir aux enfants une restauration de qualité, la mise en œuvre de ce nouveau contrat, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2009, va permettre à la Ville de franchir encore une nouvelle étape plus ambitieuse (introduction de 20% de produits bio, des repas destinés aux enfants atteints de troubles de la santé, des repas sans viande) , avec la volonté toujours aussi forte de satisfaire aux mieux les enfants et leurs familles tout en s'engageant avec notre Fermier sur des thèmes forts, tels que le développement durable.

Fait à Cannes, le « % ÇICX

Le Député-Maire



Bernard BROCHAND

DELIBERATION N° 6

L'ENSEMBLE DES PIECES ANNEXES RELATIVES  
A CE PROJET DE DELIBERATION VOUS A ETE  
TRANSMIS LE 3 OCTOBRE 2008 EN APPLICATION  
DES DISPOSITIONS DE L'ARTICLE L.1411-7 DU CODE  
GENERAL DES COLLECTIVITES TERRITORIALES