



Pole Fonctionnel
Direction des Services Généraux
Service Administration Achats

PROCES VERBAL DE LA COMMISSION DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC

DECISION ET AGREMENT DES CANDIDATURES

Concernant la procédure/affaire n° PR100007

RAPPORT ET DECISION DE LA COMMISSION

I. OBJET DE LA CONSULTATION :

La consultation a pour objet la délégation de service public pour l'exploitation de deux restaurants et cafétérias situés l'un à Hôtel du Département, Place du Quartier Blanc à Strasbourg et l'autre rue Livio à Strasbourg-Meinau pour l'ensemble immobilier Passerelle 67.

Type de contrat : délégation de service public passée selon les dispositions de article L1411-1 et suivants du Code général des collectivités territoriales.

L'estimation globale de l'administration est de 350 repas par jour pour le restaurant de l'Hôtel du Département et de 250 repas par jour pour le restaurant de Passerelle 67.

Forme de la délégation : convention d'affermage.

Durée total du contrat : la durée du contrat est de 4 ans à compter du 1^{er} juin 2012.

Imputation Budgétaire :

Chapitre : 011

Nature : 6288

Fonction : 0202

II. RAPPEL DE LA PROCEDURE :

Publication : BOAMP – JOUE - L'HOTELLERIE RESTAURATION - Achatpublic.com

Date d'envoi de l'avis à la presse : 06 mai 2011

Date limite de remise des candidatures : 15 juin 2011 à 16H00

Nombre de plis : 5 plis parvenus au plus tard à la date et heure limites

Nombre de plis arrivés hors délais : néant

Nombre de plis remis par voie dématérialisée : néant

Nombre d'excusés : néant

III. DECISIONS RELATIVES AUX CANDIDATURES :

N° d'ordre au registre des dépôts	Nom du candidat	Contenu de l'enveloppe Complet (C) / Non-complet ou capacités insuffisantes (NC)	Motifs
1	SODEXO	C	
2	EUREST	C	
3	API RESTAURATION	C	
4	L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	C	
5	DUPONT RESTAURATION	C	

IV. ANALYSE DES CANDIDATURES :

La situation administrative des candidats :

L'annexe n°1 au présent procès-verbal récapitule, selon les différentes pièces et documents demandés dans l'avis de publicité, ceux contenus dans chaque dossier de candidature.

Il ressort de l'analyse des dossiers, que les candidatures de SODEXO, EUREST, API RESTAURATION, L'ALSACIENNE DE RESTAURATION et DUPONT RESTAURATION répondent à l'ensemble des exigences posées par l'avis d'appel public à la concurrence.

Le respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés :

Les sociétés SODEXO, EUREST, API RESTAURATION, L'ALSACIENNE DE RESTAURATION et DUPONT RESTAURATION ont fourni dans leur dossier de candidature les attestations prouvant le respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue à l'article L5212-1 à L5212-4 du code du travail.

Les garanties professionnelles et financières des candidats, leur aptitude à assurer la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public :

SODEXO :

La société SODEXO fait partie de la Société Française de Restauration.
La Direction Régionale Est de SODEXO se situe 4 rue de la Durance à Strasbourg. Elle emploie 461 personnes (dont 59 agents de maîtrise).

Le chiffre d'affaires relatif à la restauration est le suivant :

2007/08 : 506 976 088 €

2008/09 : 507 300 331 €

2009/10 : 523 593 024 €

En terme de qualifications, l'entreprise est certifiée ISO 9001 pour le management des prestations de restauration et services associés, ISO 14001 et 22000 pour la production de repas.

En ce qui concerne le personnel, les CV joints pour les responsables d'exploitation et de restauration proposés sont les suivants : le 1^{er} chef gérant proposé, dispose d'un CAP-BEP de cuisine et d'un BTH-BTS en hôtellerie restauration. Il a suivi une formation de responsable de site de restauration collective. Il assure la gestion d'un restaurant de 450 couverts par jour. Le 2^{ème} chef gérant proposé, dispose d'un CAP en cuisine. Il a suivi une formation de responsable de site de restauration collective et assure la gestion d'un restaurant de 300 couverts par jour.

La société SODEXO gère notamment les restaurants collectifs suivants : Arcelor à Maizières-les-Metz (500 repas/jour), la Sovab à Batilly (1 200 repas/jour), le Centre Administratif à Strasbourg (500 repas/jour) et Kuhn à Saverne (500 repas/jour).

EUREST :

La société EUREST est une marque du Groupe COMPASS France.

Le Groupe COMPASS France compte 360 000 collaborateurs et est présent dans plus de 64 pays.

La direction régionale d'EUREST est située 1 rue Jacob Mayer à Strasbourg. Elle compte 9 000 collaborateurs et référence 1 200 établissements clients.

En terme de qualifications, l'entreprise est certifiée ISO 9001 pour le référencement de fournisseurs, produits et services pour la restauration, communication des données d'achat, élaboration, valorisation et mise à disposition des plans de menus. Elle a obtenu la certification de satisfaction des clients et consommateurs 4662. EUREST s'est engagée dans une démarche qualité des produits et des services.

Le chiffre d'affaires relatif à la restauration est le suivant :

2007/08 : 1 043,84 millions d'€

2008/09 : 1 063,63 millions d'€

2009/10 : 1 034,60 millions d'€

En ce qui concerne le personnel, les CV joints pour les responsables d'exploitation et de restauration proposés sont les suivants. Le 1^{er} chef gérant proposé dispose d'un CAP en cuisine et d'un certificat de qualification professionnel de chef gérant. Il assure la gestion du restaurant Passerelle 67 de 250 couverts par jour. Le 2^{ème} chef gérant proposé dispose d'un BT Hôtelier et d'un BTS en gestion Hôtelière. Il assure la gestion du restaurant de l'Hôtel du Département de 350 couverts par jour.

La société EUREST gère notamment les restaurants collectifs suivants : Département du Bas-Rhin (600 repas/jour), General Motors à Strasbourg (582 repas/jour), Mercedes Benz à Molsheim (448 repas/jour), Arcelor sur trois sites en Moselle (900 repas/jour).

API RESTAURATION :

API RESTAURATION est une entreprise familiale indépendante de restauration qui a 50 ans d'existence.

La direction régionale est située 3 Place du Capitaine Dreyfus à Colmar.

Elle emploie 3 525 salariés et dispose de 33 agences en France et 2 agences en Belgique.

En terme de qualifications, l'entreprise est certifiée ISO 9001 pour l'élaboration de menus, vente et livraison en liaison froide de plats cuisinés, destinés à la restauration collective, et certification MASE pour la restauration collective à caractère social.

Le chiffre d'affaires relatif à la restauration est le suivant :

2007/08 : 141 645 335 €

2008/09 : 137 212 479 €

2009/10 : 155 363 555 €

En ce qui concerne le personnel, l'expérience du responsable d'exploitation et de restauration dont le CV est proposé est la suivante : le chef gérant dispose d'un CAP-BEP de cuisine. Il a suivi diverses formations en gérance et en management. Il assure la gestion de deux restaurants d'entreprise d'une capacité de 150 couverts et 130 couverts par jour.

API RESTAURATION gère notamment les restaurants collectifs suivants : l'ADAPEI du Bas-Rhin à Duttlenheim (350 repas/jour), l'APEI du Centre Alsace à Châtenois (450 repas/jour), l'Institut Sainte Ursule à Riedisheim (815 repas/jour) et le restaurant de la Maison de la Région (225 repas/jour).

L'ALSACIENNE DE RESTAURATION :

L'ALSACIENNE DE RESTAURATION fait partie du groupe ELIOR - AVENANCE.

La Direction régionale est située 2 rue Evariste Galois à Schiltigheim.

La société emploie 830 personnes sur la région Alsace. L'entreprise gère 150 restaurants et 2 cuisines centrales.

En terme de qualifications, l'entreprise est certifiée ISO 9001 pour l'évaluation, référencement, suivi et règlement de fournisseurs de produits et services associés pour la restauration de concession et 14001 pour la gestion administrative, gestion des infrastructures, gestion des consommations et activité de la cuisine d'essais. L'ALSACIENNE DE RESTAURATION s'est engagée dans une démarche qualité des produits et des services.

Le chiffre d'affaires relatif aux prestations objet de la procédure est le suivant :

2007/08 : 86 234 570 €

2008/09 : 84 581 092 €

2009/10 : 55 790 912 €

En ce qui concerne le personnel, les CV joints pour les responsables d'exploitation et de restauration proposés sont les suivants : le 1er chef gérant proposé dispose d'un CAP de cuisine et a suivi une formation de chef gérant. Il assure la gestion d'un restaurant de 700 couverts par jour. Le 2^{ème} chef gérant proposé, dispose d'un CAP de cuisine. Il est directeur de la production "du Coté Traiteur" de 15 à 3 000 couverts.

L'ALSACIENNE DE RESTAURATION gère notamment les restaurants collectifs suivants : CUS (1 000 repas/jour), Millipore à Molsheim (780 repas/jour), Hager à Obernai (700 repas/jour) et Lilly France à Fegersheim (1200 repas/jour).

DUPONT RESTAURATION :

DUPONT RESTAURATION est une entreprise de restauration créée en 1969.

La société est située dans le Nord de la France, ZA Les Portes du Nord à Libercourt (62820). Elle emploie 2 000 salariés et dispose de 8 agences en France et d'1 agence en Belgique.

En termes de qualifications, l'entreprise est certifiée ISO 9001 pour ces activités techniques et administratives liées à la gestion de contrats de restauration. DUPONT RESTAURATION s'est engagé dans une démarche qualité des produits et services.

Le chiffre d'affaires relatif à la restauration est le suivant :

2008 : 86 358 822 €

2009 : 87 746 332 €

2010 : 91 082 098 €

En ce qui concerne le personnel, l'expérience du responsable d'exploitation et de restauration dont le CV est proposé est la suivante : le chef gérant dispose d'un CAP BEP en cuisine, d'un BTH et d'un Bac Pro en Hôtellerie Restauration. Il assure la gestion de la Clinique ADASSA à Strasbourg.

DUPONT RESTAURATION gère notamment les restaurants collectifs suivants : Alstom Transports à Reichshoffen (800 repas/jour), Schaeffler Group à Haguenau (800 repas/jour) et la Trésorerie Région Lorraine (250 repas/jour).

IV. CONCLUSION :

La Commission de délégation de service public prend acte du dépôt des candidatures énumérées ci-dessus.

La Commission de délégation de service public décide d'éliminer les candidatures suivantes au vu de l'analyse faite dans le corps du rapport : sans objet.

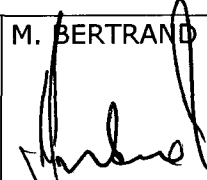
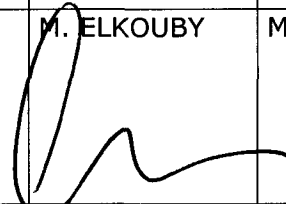
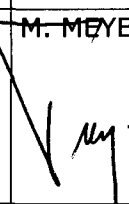
Après examen des garanties professionnelles et financières des candidats, de leur respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L5212-1 à L5212-4 du code du travail et de leur aptitude à assurer la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public, la Commission de délégation de service public décide, conformément à l'article L1411-1 du CGCT, d'admettre les candidats suivants à présenter une offre :

- SODEXO
- EUREST
- API RESTAURATION
- L'ALSACIENNE DE RESTAURATION
- DUPONT RESTAURATION

V. OBSERVATIONS :

NEANT

Signature des membres de la Commission :

M. FETSCH Le Président	M. BERTRAND	M. DREYFUS	M. LOBSTEIN	M. WIRTH	M. ZAEGEL
		Excuse	Excuse	Excuse	Excuse
Suppléants :	M. BECKER	M. DANN	M. ELKOUBY	M. LE TALLEC	M. MEYER
					
Avis de M. le Payeur Départemental			Avis du représentant de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi		
Signature :			Signature : 		

FAIT ET CLOS A STRASBOURG LE	05. 07. 2011
---------------------------------	--------------