

**PROCES VERBAL DE LA COMMISSION DE DELEGATION  
DE SERVICE PUBLIC  
DECISION ET AGREMENT DES CANDIDATURES**

Direction des moyens généraux  
Service logistique

Concernant la procédure/affaire n°00002570

**I. OBJET DE LA CONSULTATION :**

La consultation a pour objet la délégation de service public pour l'exploitation du restaurant administratif et de la cafétéria installés à l'Hôtel du Département, place du quartier blanc à Strasbourg.

Type de contrat et procédure de passation : délégation de service public passée selon les dispositions des articles L1411-1 et suivants et R.1411-1 et suivants du Code général des collectivités territoriales dont le principe a été acté par la délibération n°CP/2015/405 de la commission permanente du 7 septembre 2015.

L'estimation globale de l'administration est de 280 000 € HT, soit 350 000 € TTC pr an, soit sur la durée totale du contrat 1 120 000 e HT, soit 1 400 000 € TTC

Forme de la délégation : convention d'affermage.

Durée totale du contrat : 4 ans. Le contrat prendra effet le 1<sup>er</sup> juin 2016.

Imputation Budgétaire : chapitre 011, nature 6288, fonction 0202.

**II. RAPPEL DE LA PROCEDURE :**

Publication : BOAMP – JOUE – revue spécialisée "L'Hôtellerie restauration"

Date d'envoi de l'avis à la presse : 15 septembre 2015

Date limite de remise des candidatures : 20 octobre 2015

Nombre de plis : 6 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	CASINO RESTAURATION COLLECTIVE	C	
2	SODEXO	C	
3	API RESTAURATION	C	
4	DUPONT RESTAURATION	C	
5	COMPASS GROUP	C	
6	L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	C	

### IV. ANALYSE DES CANDIDATURES :

#### Critères de jugement des candidatures :

Les dossiers de candidatures seront jugés par la commission :

- sur la base des garanties professionnelles et financières présentées par les candidats ;
- sur leur aptitude à assurer la continuité du service public ;
- sur leur aptitude à assurer l'égalité des usagers devant le service public ;
- sur leur respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L5212-1 à L5212-4 du Code du travail.

#### La situation administrative des candidats :

Suite à l'analyse des dossiers de candidatures, il ressort que les dossiers des sociétés CASINO RESTAURATION COLLECTIVE, SODEXO, API RESTAURATION, DUPONT RESTAURATION, COMPASS GROUP et L'ALSACIENNE DE 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 CASINO RESTAURATION COLLECTIVE, SODEXO, API RESTAURATION, DUPONT RESTAURATION, COMPASS GROUP et L'ALSACIENNE DE 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 :**

- CASINO RESTAURATION COLLECTIVE

**Descriptif de l'entreprise :**

Casino restauration (filiale du groupe CASINO) compte 4 000 salariés en France pour 45 millions de repas servis. Le groupe est présent dans 8 pays et compte 307 000 collaborateurs dans le monde dont 79 700 en France. Le groupe compte 5 directions régionales réparties sur le territoire Français dont une située 8, rue Alfred Kastler à Besançon.

Les moyens proposés et l'organisation de la société permettent de garantir la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public.

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

- 2011 – 2012 : 69 280 000 euros
- 2012 – 2013 : 70 443 000 euros
- 2013 – 2014 : 74 031 000 euros

En termes de labellisation, la société est certifiée AFNOR pour la distribution, la restauration, la logistique, et les services centraux.

La société CASINO restauration gère notamment les restaurants collectifs suivant : Cité des sciences et de l'industrie à Paris (219 repas/jours) ; Préfecture du Nord à Lille (276 repas/jours) ; Trésorerie générale des Yvelines à Versailles (522 repas/jours) ; Usine AREVA à Chalon sur Saône (300 repas/jours).

En ce qui concerne la qualification et l'expérience du personnel, le binôme proposé est titulaire de diplômes dans le domaine de la restauration et bénéficie d'une expérience significative dans ce domaine. L'un est titulaire d'un CAP de cuisine. Le second d'un CAP BEP Hôtellerie restauration et d'un brevet professionnel de cuisine. Ils assurent la gestion du restaurant du Musée de l'aventure Peugeot à Sochaux.

- SODEXO

**Descriptif de l'entreprise :**

La société SODEXO compte 420 000 collaborateurs. La société est présente dans 80 pays. Elle emploie plus de 450 personnes dans le Département du Bas-Rhin.

La direction régionale se situe 5, rue du Talus à Illkirch Graffenstaden.

Les moyens proposés et l'organisation de la société permettent de garantir la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public.

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

- 2011 – 2012 : 240 546 279 euros
- 2012 – 2013 : 249 586 144 euros
- 2013 – 2014 : 254 547 973 euros

En termes de labellisation, la société est certifiée ISO 9001 : 2008 pour l'évaluation, le référencement et le suivi des fournisseurs, des produits et services. La société est adhérente au syndicat national de la restauration collective.

12 sites bénéficient de la triple certification : ISO 14001, ISO 9001 – ISO 22000.

La société SODEXO restauration gère notamment les restaurants collectifs suivant : La cité administrative à Strasbourg (605 repas/jours) ; la direction départementale de l'équipement à Strasbourg (110 repas/jours) ; MMA assurances à Strasbourg (315 repas / jours) ; Lilly France à Illkirch (1 100 repas/jours).

En ce qui concerne la qualification et l'expérience du personnel, le binôme proposé est titulaire de diplômes dans le domaine de la restauration et bénéficie d'une expérience significative dans ce domaine. L'un est titulaire d'un CAP cuisinier et assure la gestion du restaurant RAPP ATLAS à Mulhouse. Le second est titulaire d'un CAP – BEP de cuisine et travaille comme chef cuisinier sur le site de Solvay Chalampe.

- API RESTAURATION

**Descriptif de l'entreprise :**

La société API restauration est titulaire de 5 000 contrats représentant 115 700 000 repas par jours. Elle compte 5 204 collaborateurs en Europe dont 214 en Alsace  
La direction régionale se situe 3, place du Capitaine Dreyfus à Colmar.

Les moyens proposés et l'organisation de la société permettent de garantir la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public.

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

- 2011 – 2012 : 334 220 000 euros
- 2012 – 2013 : 370 000 000 euros
- 2013 – 2014 : 422 000 000 euros

En termes de labellisation, la société dispose du certificat de qualification professionnelle requise pour exercer les métiers de la restauration collective.

La société API RESTAURATION gère notamment les restaurants collectifs suivant : Maison de la Région Alsace à Strasbourg (280 repas/jours) ; Arte GEIE à Strasbourg (320 repas/jours) ; CARSAT à Strasbourg (500 repas/jours) et l'Institut Franco-allemand de recherche à Saint Louis (150 repas/jours)

En ce qui concerne la qualification et l'expérience du personnel, le binôme proposé est titulaire de diplômes dans le domaine de la restauration et bénéficie d'une expérience significative dans ce domaine. L'un est titulaire d'un CAP/BEP de cuisine et assure la gestion du restaurant Au Foyer du Pêcheur. Le second est titulaire d'un BEP de cuisine et assure la gestion de plusieurs cuisines en Alsace (chef tournant API)

- DUPONT RESTAURATION

**Descriptif de l'entreprise :**

La société Dupont restauration compte plus de 2 200 salariés et près de 500 restaurants en gestion pour 450 000 repas confectionnés chaque jour. La société compte 10 agences régionales réparties sur le territoire français dont une située rue de la plaine des bouchers à Strasbourg.

Les moyens proposés et l'organisation de la société permettent de garantir la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public.

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

- 2011 – 2012 : 98 784 424 euros
- 2012 – 2013 : 101 541 226 euros
- 2013 – 2014 : 101 104 160 euros

En termes de labellisation, la société est certifiée ISO 9001 : 2008 pour les activités techniques et administratives liées à la gestion de contrats de restauration. Elle est également titulaire du certificat système commun MASE/UIC pour la préparation et la livraison de repas en liaison froide.

La société DUPONT RESTAURATION gère notamment les restaurants collectifs suivant : Alstom transport à Reichshoffen (700 repas/jours) ; De Dietrich thermique à Mertzwiller (350 repas/jours) ; Delpharm à Reims (550 repas/jours) et Grands moulin à Strasbourg (100 repas/jours).

En ce qui concerne la qualification et l'expérience du personnel, le binôme proposé est titulaire de diplômes dans le domaine de la restauration et bénéficie d'une expérience significative dans ce domaine. L'un est titulaire d'un CAP cuisine et d'un brevet de maîtrise et assure le suivi et la coordination des sociétés ALSTOM à Reichshoffen et DE DIETRICH à Zinswiller. Le second est titulaire d'un CAP de cuisine et assure la gestion du restaurant ALSTOM à Reichshoffen.

- COMPASS GROUP

**Descriptif de l'entreprise :**

Le groupe est implanté dans près de 50 pays. COMPASS GROUP France compte 14 000 collaborateurs pour 200 millions de repas servis au sein de 2 400 restaurants.

Le groupe compte 19 directions régionales réparties sur le territoire Français dont une située 1, rue Jacob Mayer à Strasbourg.

Les moyens proposés et l'organisation de la société permettent de garantir la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public.

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

- 2011 – 2012 : 1 110 890 000 euros
- 2012 – 2013 : 1 127 100 000 euros
- 2013 – 2014 : 1 121 370 000 euros

En termes de labellisation, la société est certifiée ISO 9001 : 2008 pour le référencement des fournisseurs, les produits et services pour la restauration et la communication des données d'achats ; la conception et la maîtrise d'ouvrage de cuisines centrales ; l'élaboration, la livraison en livraison froide et la distribution de repas. Elle dispose également de la certification ISO 14001 : 2004 pour la fabrication et la livraison de repas en liaison froide.

Le groupe COMPASS GROUPE France exerce ses activités au travers de 4 marques spécialisées dont une spécialisée dans les entreprises et les administrations avec la marque EUREST.

La société EUREST gère notamment les restaurants collectifs suivant : Continental à Sarreguemines (650 repas/jours); la CTS à Strasbourg (3 sites) (450 repas/jours) ; Mercedes Benz à Molsheim (420 repas/jours) et la Préfecture du Bas-Rhin à Strasbourg (280 repas/jours)

En ce qui concerne la qualification et l'expérience du personnel, le binôme proposé est titulaire de diplômes dans le domaine de la restauration et bénéficie d'une expérience significative dans ce domaine. L'un est titulaire d'un BEP et d'un CAP cuisine et assure la gestion du restaurant CPAM de Strasbourg. Le second est titulaire d'un CAP en cuisine, il est chef de cuisine au restaurant de l'Hôtel du Département à Strasbourg.

- L'ALSACIENNE DE RESTAURATION

Suite à l'ouverture des plis qui s'est tenue le 22 octobre 2015, il a été demandé à l'ALSACIENNE DE RESTAURATION de compléter certains éléments concernant les références de la société. La société a répondu dans le délai imparti en apportant des éléments de réponse demandés.

**Descriptif de l'entreprise :**

La société compte 800 collaborateurs pour 45 000 repas servis par jour dans 150 restaurants.

Le siège social de la société se situe 2, rue Evariste Galois à Schiltigheim et compte une quarantaine de personnes garantissant une proximité de tous les services.

Les moyens proposés et l'organisation de la société permettent de garantir la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public.

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

- 2011 – 2012 : 48 742 652 euros
- 2012 – 2013 : 50 042 821 euros
- 2013 – 2014 : 51 230 249 euros

En termes de labellisation, la société est certifiée ISO 9001 : 2008 pour l'évaluation, le référencement, le suivi et le règlement des fournisseurs de produits et de services ; la formalisation et la communication des données d'achats ; l'élaboration et la communication de directives hygiène alimentaire. Elle est également certifiée ISO 14001 : 2004 pour la gestion administrative, la gestion des infrastructures, la gestion des consommations et activité de cuisine d'essais. Et enfin ISO 22000 : 2005 pour la sélection et l'évaluation des fournisseurs et des produits alimentaires et non alimentaires ; la gestion des alertes alimentaires ; l'élaboration et la formalisation des directives hygiène alimentaire.

La société est adhérente au syndicat national de la restauration collective.

La société L'Alsacienne de restauration gère notamment les restaurants collectifs suivant : Alcatel Lucent à Illkirch Graffenstaden (500 repas/jours) ; Messier Bugatti à Molsheim (600 repas/jours) ; la Maison de l'Agriculture à Schiltigheim (200 repas/jours) et la Communauté urbaine de Strasbourg (900 repas/jours).

En ce qui concerne la qualification et l'expérience du personnel, le binôme proposé est titulaire de diplômes dans le domaine de la restauration et bénéficie d'une expérience significative dans ce domaine. L'un est titulaire d'un CAP et BEP cuisine, d'un BTS en restauration et d'une licence en management Hôtelier et assure la gestion du site du Conseil de l'Europe à Strasbourg. Le second est titulaire d'un CAP en cuisine traditionnelle et est chef de production au Conseil de l'Europe.

#### **IV. CONCLUSION :**

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

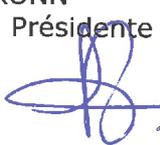
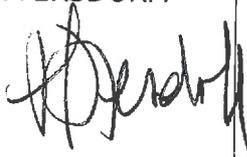
Après examen des garanties professionnelles et financières des candidats, de leur aptitude à assurer la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public ainsi que de leur respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L5212-1 à L5212-4 du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

- CASINO RESTAURATION COLLECTIVE
- SODEXO
- API RESTAURATION
- DUPONT RESTAURATION
- COMPASS GROUP
- L'ALSACIENNE DE RESTAURATION

**V. OBSERVATIONS :**

.../...

Signature des membres de la Commission :

Mme MULLER-BRONN La Présidente 	M. ERBS 	M. BURGER <b>Excusé</b>	Mme THOMAS 	Mme PFERSDORFF 	Mme BEY <b>Excusé</b>
Suppléants :	M. HOERLE	M. ZAEGEL	Mme ESCHLIMANN	Mme MOZZICONACCI	M. OEHLER
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 12 NOV. 2015	
--	--