

EXTRAIT DES REGISTRES DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Séance du 25 Juin 2018

PRESIDENCE DE MONSIEUR Jean-Claude GAUDIN, Maire de Marseille, Ancien Ministre, Vice-Président honoraire du Sénat, Président de la Métropole Aix-Marseille Provence.

L'Assemblée formée, Monsieur le Maire a ouvert la séance à laquelle ont été présents 88 membres.

18/0524/ECSS

DELEGATION GENERALE EDUCATION ENFANCE SOCIAL - DIRECTION DE L'EDUCATION ET DE LA JEUNESSE - SERVICE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE - Mise en place de la nouvelle Délégation de Service Public de la Restauration Scolaire du 1er degré - Avis d'Appel Public à la Concurrence n°2017-20203-0003.

18-32419-DEJ

- 0 -

Monsieur le Maire, sur la proposition de Madame l'Adjointe déléguée aux Ecoles Maternelles et Élémentaires et au Soutien scolaire, soumet au Conseil Municipal le rapport suivant :

La Ville de Marseille reçoit chaque jour, durant les périodes scolaires, dans ses 319 restaurants implantés dans ses écoles primaires, 45 000 convives en moyenne, avec des pointes fréquentes au-delà de 50 000 (34% d'enfants de maternelles, 60% d'enfants d'élémentaires et 6% d'adultes accompagnateurs).

La collectivité a toujours fait en sorte d'accueillir l'ensemble des enfants scolarisés qui le souhaitaient au service de restauration.

Son souci a également été de proposer des repas variés et équilibrés, présentant le maximum de garanties en matière de sécurité et d'hygiène.

Cette volonté d'accueillir l'ensemble des enfants scolarisés souhaitant déjeuner s'est traduite également par la mise en place de repas spéciaux (repas de régime, repas hypoallergéniques) permettant aux élèves présentant des problèmes de santé de participer eux aussi à la pause méridienne.

Par ailleurs, toujours dans le même esprit d'accueil le plus large possible, il est important de souligner l'effort social conséquent réalisé par la Municipalité avec la mise en place de tarifs sociaux (gratuité, demi-tarif) permettant à de très nombreux enfants issus de familles aux revenus modestes d'accéder quand même au service de restauration scolaire.

En 1993, la Collectivité a délégué son service de restauration scolaire du 1^{er} degré.

Depuis 2011, les repas proposés aux convives sont préparés et livrés par la société délégataire SODEXO. Cette société procède également à la perception du prix des repas auprès des usagers.

Le contrat de délégation en cours arrivant à échéance le 11 août 2018, la procédure de renouvellement de celui-ci a été engagée, conformément aux dispositions des articles L.1411-1 à

L.1411-18 du Code Général des Collectivités Territoriales, ainsi qu'à l'ordonnance n°2016/65 du 29 janvier 2016 et au décret n°2016/86 du 1^{er} février 2016 relatifs aux contrats de concession.

Tout au long de cette procédure de renouvellement, la Ville de Marseille s'est attachée à respecter les règles essentielles d'égalité de traitement des candidats et de transparence, dans les informations transmises à ceux-ci et dans l'analyse des offres reçues.

I / LA PROCEDURE

Par délibération n°16/1138/ECSS du 5 décembre 2016, le Conseil Municipal de la Ville de Marseille a approuvé le principe de Délégation de Service Public (DSP) pour la gestion de la restauration scolaire du 1^{er} degré.

A ainsi été lancée la procédure visant à désigner un ou des délégataires du service public de la restauration scolaire du premier degré. Une Commission de Délégation de Service Public a été mise en place.

Les missions confiées sont les suivantes :

- fabrication, fourniture et livraison des repas de midi dans les restaurants scolaires en liaison froide avec deux livraisons quotidiennes minimum (une livraison et un ajustement des repas), avec fonctionnement en période scolaire et exploitation de la cuisine centrale de Pont-de-Vivieux (lot A et lot unique) ;

- contrôle de la sécurité, de l'hygiène, de la qualité des repas ;

- formation du personnel municipal affecté à la restauration scolaire ;

- maintenance, renouvellement, travaux de grosses réparations, travaux d'extension et financement des matériels et locaux dans les satellites et la cuisine centrale de Pont-de-Vivieux ;

- constitution des fichiers de convives, perception du prix des repas auprès des usagers, relance et recouvrement des impayés ;

- fourniture et livraison du petit matériel nécessaire au fonctionnement des satellites et au service des convives ;

- fourniture des produits de nettoyage.

Deux lots ont été constitués :

- LOT A : 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}, 5^{ème}, 6^{ème}, 7^{ème}, 8^{ème}, 9^{ème}, 10^{ème}, 11^{ème} et 12^{ème} arrondissements ;

- LOT B : 13^{ème}, 14^{ème}, 15^{ème} et 16^{ème} arrondissements.

Chaque soumissionnaire pouvait faire une offre, au choix, pour le lot unique (c'est-à-dire un lot regroupant le lot A et le lot B) ; pour l'un ou l'autre lot (lot A ou lot B) ; pour chacun des deux lots. Dans le cas de l'offre avec lot unique ou d'une offre pour le lot A, l'utilisation de la cuisine centrale existante était obligatoire.

Un avis de publicité préalable a été adressé le 29 mars 2017 aux « B.O.A.M.P. » et « J.O.U.E. » et le 6 avril 2017 à « Néo-restauration magazine ».

Le délai de remise des candidatures a été fixé au 10 mai 2017 à 16h.

Les plis ont été ouverts en séance de Commission de DSP le 16 mai 2017. Un rapport d'analyse des candidatures a été soumis à la Commission de DSP le 30 mai 2017.

Deux candidats ont été retenus : la société SODEXO, via sa filiale détenue à 100%, la Société Marseillaise de Restauration et Services (SMRS), et la société ELIOR.

Un dossier de consultation a été remis à ces deux sociétés le 12 juillet 2017, avec une date limite de remise des offres initialement fixée au 21 septembre 2017 à 16h, et reportée au 12 octobre 2017 à 16h (suite à la demande de la société ELIOR de disposer d'un délai supplémentaire).

44 questions ont été posées par les deux candidats entre le 12 juillet 2017 et le 2 octobre 2017, questions portant sur l'ensemble des thèmes inscrits dans le cahier des charges communiqué aux candidats.

La Ville de Marseille a répondu à chacune de ces 44 questions. Les deux candidats ont reçu l'ensemble de ces réponses.

Il était par ailleurs proposé aux deux candidats de visiter l'ensemble des 319 satellites ainsi que la cuisine centrale de Pont-de-Vivoux.

La société ELIOR a effectué les visites suivantes : la Cuisine Centrale de Pont-de-Vivoux, le mardi 25 juillet 2017 et le vendredi 22 septembre 2017, et les 9 satellites suivants : Révolution Jet d'Eau, Félix Pyat, Cours Julien, Croix Rouge Village, Canet Barbes, Clair Soleil, Accates, Centre Esperanza, Maurelle Petit Séminaire.

La société SODEXO a visité les mêmes 9 satellites ci-dessus mentionnés.

A l'issue de cette phase de consultation, les deux sociétés ont remis des offres qui ont été ouvertes en Commission de Délégation de Service Public (CDSP) le 17 octobre 2017.

Un rapport d'analyse des offres (RAO) a été présenté en Commission de Délégation de Service Public lors de sa séance en date du 5 décembre 2017. Il a été préconisé d'entamer des négociations avec les deux candidats sur l'ensemble de leurs propositions, ces négociations devant permettre de demander à chaque société des précisions au sujet de ses offres.

Cette phase de négociations a débuté par l'envoi de deux correspondances, datées du 21 décembre 2017 et du 8 février 2018, reprenant un certain nombre d'éléments des offres qu'il convenait de préciser.

Les deux candidats ont répondu à ces deux courriers, dans les délais impartis. Les réponses apportées par chacun d'eux ont permis de mieux aborder la suite des négociations (séances orales).

La Ville de Marseille s'est attachée à traiter de manière équitable les deux candidats au cours de ces séances de négociation, en les convoquant les mêmes jours et en leur attribuant des temps de parole identiques (2 heures chacun par séance) et en alternant l'ordre de passage par séance.

Les thèmes de ces séances de négociations ont été les suivants :

- une séance 1, tenue le mercredi 21 février 2018, ayant pour objet de traiter des questions liées, d'une part, à l'offre alimentaire, en termes de sécurité, de qualité et de moyens déployés pour sa mise en œuvre et, d'autre part, à l'offre informatique et au système numérique ;

- une séance 2, tenue le vendredi 23 février 2018, ayant pour objet de traiter des questions liées, d'une part, aux travaux et investissements ainsi qu'au plan de renouvellement des équipements et, d'autre part, aux actions en matière de lutte contre le gaspillage et de développement durable ;

- une séance 3, tenue le lundi 5 mars 2018, ayant pour objet de traiter des questions liées aux conditions économiques et financières des offres, aux ressources humaines et aux modifications juridiques du cahier des charges.

A l'issue de cette 3^{ème} séance de négociation, un courrier, en date du 14 mars 2018, a été adressé aux deux candidats afin de continuer à affiner certains sujets.

Un tableau reprenant notamment un certain nombre de points évoqués lors des trois premières séances de négociation a ainsi été transmis aux candidats, précisant les souhaits de la collectivité, demandant la confirmation de positions prises par les candidats lors des séances orales de négociations ainsi que des éclaircissements par rapport à des questions déjà traitées.

Une séance 4 de synthèse des propositions des deux candidats, reprenant notamment les points nécessitant des éclaircissements, a eu lieu le lundi 19 mars 2018.

A l'issue de cette dernière séance orale, qui a clos les négociations, il a été demandé aux deux candidats, par un courrier en date du 23 mars 2018, de transmettre à la Ville de Marseille leur offre définitive au plus tard le mercredi 18 avril à 16 heures.

Les deux candidats ont remis dans les temps et dans les formes requises leurs offres définitives. SODEXO a remis une offre pour le lot A et le lot unique. ELIOR a remis une offre pour le lot A, le lot B et le lot unique.

Au cours de cette procédure de renouvellement, la Ville de Marseille s'est attachée à améliorer le contrat, et a souhaité, prioritairement et essentiellement, offrir aux convives des écoles primaires des prestations alimentaires variées, de qualité et présentant les garanties maximum en matière de sécurité et d'hygiène.

II / ANALYSE DES OFFRES DÉFINITIVES

Ces offres ont été analysées selon les critères définis dans le règlement de consultation, identiques quelle que soit la géométrie des lots, et hiérarchisés par ordre décroissant d'importance :

- Sécurité et qualité de l'offre alimentaire.
- Prix du repas.
- Sécurité et qualité des moyens déployés pour la mise en œuvre de la prestation alimentaire (production ; livraison ; organisation du travail sur les satellites ; plan de formation proposé pour le personnel municipal).
- Cohérence et intérêt des systèmes numériques proposés (dans la relation avec la collectivité et en direction des usagers) tant sur l'aspect gestion que sur l'aspect information.
- Qualité technique du plan de maintenance et de renouvellement des équipements.
- Pertinence des actions proposées en matière de lutte contre le gaspillage et de développement durable.

Il avait été précisé dans le règlement de consultation que les soumissionnaires devaient démontrer qu'ils étaient en mesure de produire et livrer des repas correspondant aux prescriptions du projet de contrat dans le souci de la continuité du service public et du traitement égal des usagers.

Il ressort de l'analyse des offres définitives que les deux candidats ELIOR et SODEXO ont apporté des réponses appropriées et satisfaisantes quant aux exigences de la Ville de Marseille, quel que soit le lot pour lequel ils ont soumissionné (lot A, lot B et lot unique pour ELIOR ; lot A et lot unique pour SODEXO), et notamment sur les critères suivants : en termes de qualité et de sécurité alimentaire, de cohérence et intérêt des systèmes numériques proposés ainsi qu'en termes de pertinence des actions proposées en matière de lutte contre le gaspillage et de développement durable. Sur ces critères pour le lot A et le lot unique, les deux candidats ont été classés à égalité.

Sur deux autres critères (sécurité et qualité des moyens déployés pour la mise en œuvre de la prestation alimentaire ; qualité technique du plan de maintenance et de renouvellement des équipements), il est apparu que les offres de SODEXO sur le lot A et le lot unique étaient davantage développées que celles d'ELIOR. En particulier, le processus de production a été correctement détaillé et mis en valeur et les moyens logistiques et humains déployés sont apparus correspondre aux exigences dans ce domaine.

Par ailleurs, la société SODEXO a proposé, dans son offre lot unique, un plan d'investissements cohérent sur la cuisine centrale de Pont-de-Vivieux, propriété de la Ville de Marseille, qui permettra de valoriser cet immeuble.

Concernant le lot A, la société ELIOR a apporté sur ces critères d'organisation, de logistique ou de moyens déployés, des réponses parfois floues notamment concernant son souhait de développer sur la cuisine centrale de Pont-de-Vivieux le processus de production mis en place sur sa propre cuisine de Saint Louis le Rove. Pour le lot unique, le projet d'utilisation de la cuisine centrale de Pont-de-Vivieux était aussi moins développé que celui proposé par la société SODEXO.

Ainsi, sur ces deux critères de la sécurité et la qualité des moyens déployés pour la mise en œuvre de la prestation alimentaire et de la qualité technique du plan de maintenance et de renouvellement des équipements, la société SODEXO a été classée première pour le lot A et le lot unique.

Par ailleurs, sur le critère prix, second critère par ordre d'importance, l'offre SODEXO pour le lot unique a été classée première, avec un prix unitaire inférieur de 5,8% à celui d'ELIOR sur ce même lot. En ce qui concerne le lot unique, le gain financier pour la Ville de Marseille apparaît donc important.

La société Elior a été la seule à faire une offre sur le lot B (voir Rapport d'Analyse des Offres définitives).

Pour le lot A, la société ELIOR a été classée première sur le critère prix.

Le tableau suivant reprend les dernières propositions de prix des deux sociétés :

	ELIOR	SODEXO
Lot A	3,551 Euros HT	3,627 Euros HT
Lot B	3,593 Euros HT	Pas d'offre
Lot Unique	3,654 Euros HT	3,452 Euros HT

A la lumière de l'ensemble des éléments évoqués ci-dessus (développés dans le Rapport d'Analyse des Offres définitives), le choix de l'offre de la société SODEXO sur le lot unique, avec utilisation de la cuisine centrale de Pont-de-Vivieux, est apparu comme le plus pertinent pour assurer le bon fonctionnement du service public de la restauration scolaire du 1^{er} degré.

Le contrat envisagé pour la délégation de service public de la restauration scolaire bénéficie des avancées des contrats précédents (self-services dans les écoles élémentaires, introduction du bio et des repas sans viande, moyens numériques déjà déployés) et s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue de la qualité sans perdre de vue la maîtrise des coûts.

En ce qui concerne ce dernier point, de réelles économies ont pu être négociées avec les deux candidats, et au final avec le candidat retenu, en obtenant, par exemple, des efforts quant aux frais de siège et de groupe.

III / L'ECONOMIE GENERALE DU CONTRAT

Le contrat de délégation de la restauration scolaire, et ses annexes, soumis à l'approbation du Conseil Municipal, répond aux exigences affichées par la Ville de Marseille telles que définies dans le cahier des charges remis aux deux candidats.

Les grands axes de ce contrat sont les suivants :

1 - Le renforcement de la qualité et de la sécurité des prestations alimentaires.

Sur le plan des exigences alimentaires, un certain nombre d'avancées ont été actées, tout en maintenant les progrès réalisés dans les précédents contrats.

On peut ainsi indiquer que :

L'offre de la société SODEXO est conforme aux prescriptions de la Ville en matière de plan alimentaire, fréquence des mets, cahier des grammages, fiches techniques et fiches recettes, plats témoins, absence d'OGM, interdiction de certains additifs, sécurité alimentaire, respect des règles HACCP (méthode de contrôle et de maîtrise des risques) dans la cuisine centrale et les satellites.

L'offre de repas existante est maintenue : des repas sans viande, des repas sans porc et des repas « classiques » sont proposés, tout au long de l'année, dans l'ensemble des restaurants scolaires, aux familles qui le souhaitent. Des repas adaptés aux enfants souffrant d'allergies alimentaires ou d'autres problèmes médicaux peuvent également être servis.

En matière de produits issus de l'agriculture biologique, un cap supplémentaire est franchi. Chaque jour, du bio sera présent dans tous les restaurants scolaires et il pourra concerner diverses composantes du repas, selon les menus prévus : crudité, légume, plat principal, féculent, produit laitier, fruit, dessert. Le pain servi tous les jours sera « bio » également, et produit en partie par une association locale d'insertion sociale.

Au total, ce nouveau contrat prévoit 50% de produits « bio » servis aux usagers de la restauration scolaire, soit 420 composantes sur les 840 servies chaque année.

Dans ce cadre, 11 repas intégralement bio seront proposés chaque année.

Concernant certains types de produits, l'offre de la société SODEXO a répondu aux demandes de la Collectivité : Bœuf : 100% France ; Veau : France ; Agneau : France et îles britanniques ; Porc : 50% Bio ; Jambon sans nitrites ajoutés ; Pâté sans additif et label rouge ; Volaille : 100% label rouge France ; Lait : 100% origine France ; Œuf : Qualité 0 ou 1 (0 pour « œufs de poules élevées en plein air et nourries avec une alimentation biologique » et 1 signifiant « œufs de poules élevées en plein air »).

Plus généralement, en matière d'origine des produits, les notions de cycles courts, de saisonnalité et de développement durable, ont été approfondies. La société SODEXO s'est ainsi engagée, pour une part importante de ses approvisionnements, à se fournir auprès de producteurs locaux. Ceci dans le but de garantir la provenance de ses produits, d'apporter un soutien aux producteurs concernés, mais aussi de respecter l'environnement en réduisant les distances en matière de livraison.

Pour le service des repas anallergiques, à l'intention des enfants souffrant d'allergies alimentaires, le protocole en place, qui a donné satisfaction, a été maintenu. Ainsi, l'ensemble des enfants allergiques continueront à être accueillis, s'ils le souhaitent, dans les restaurants scolaires de la Ville de Marseille selon les modalités déjà en place (maintien notamment des contraintes de traçabilité imposées au délégataire).

2 – Un programme de travaux pour la cuisine de Pont-de-Vivoux :

Il est prévu des travaux de restructuration de la cuisine centrale de Pont-de-Vivoux, avec création d'un bâtiment neuf agrandi pour l'accueil des familles.

Le projet est de réorganiser la cuisine centrale afin qu'elle puisse absorber de manière plus efficiente qu'aujourd'hui la préparation, le conditionnement et la livraison de près de 52 000 repas certains jours (ces pics de production étant de plus en plus fréquents).

Cette réorganisation implique la création d'un bâtiment permettant l'accueil des familles, l'agrandissement des vestiaires des personnels en charge de la livraison des repas et l'augmentation de la surface de certaines zones de stockage.

3 - Des actions en matière d'environnement et de développement durable :

Concernant les additifs alimentaires entrant dans la composition des produits, à la demande de la Ville de Marseille, un certain nombre seront exclus : E102, E104, E122, E124, E129, E120, E126, E171, E236, E242, E385, E252, E962, E950, E951, E621, E172, E551, E552, E172, E551 et E552.

Par ailleurs, la non-utilisation de produits étiquetés OGM est inscrite dans le contrat.

En outre, toujours dans ce domaine du développement durable, le contrat prévoit l'installation, dans les restaurants scolaires en self qui peuvent les accueillir, de « tables de tri simple avec pesée », au démarrage du contrat : cette table devant permettre de trier les déchets, ranger les couverts dans les bacs pour la plonge, ranger les assiettes dans les bacs assiettes et débarrasser les plateaux. Une balance, avec affichage digital, permettra de quantifier la quantité de déchets jetés.

Un déploiement de barquettes biodégradables et compostables, utilisables pour le service chaud, est également prévu, ainsi que des produits d'entretien éco-labellisés.

Concernant les barquettes plastiques qui seront utilisées pour les services froids, il est prévu de maintenir l'exemption de chlore, métaux lourds, phtalates et bisphénols A, F, S.

La société SODEXO a également prévu la mise en place d'une démarche de certification Ecocert pour la cuisine de Pont-de-Vivoux.

Par ailleurs, la société SODEXO s'est engagée à nouer un partenariat avec la société Enercoop, spécialisée dans l'électricité renouvelable.

Enfin, toujours sur ce sujet du développement durable, et aussi sur les questions de sécurité et de qualité, il faut également noter que la société SODEXO bénéficie des certifications ISO 14 001 (management environnemental), 22 000 (sécurité des denrées alimentaires) et 9 001 (gestion de qualité) pour la cuisine centrale de Pont-de-Vivoux, cuisine qu'elle gère actuellement.

4 – Une offre informatique élargie :

Le déploiement d'ordinateurs portables pour l'ensemble des responsables de restaurant intégrant des systèmes administratifs ad hoc donnant accès à l'applicatif de gestion du restaurant, à l'extranet, à un espace partage, à une plateforme de formation ainsi qu'aux e-outils de la collectivité est maintenu et amélioré.

Sont prévus également : le déploiement d'imprimantes multifonctions (scan et impression) dans tous les restaurants scolaires, de tablettes pour l'ensemble des responsables de restaurant, tablettes qui hébergeront une application de suivi de la traçabilité des éléments entrant dans le système de restauration, ainsi qu'une application pour les « enquêtes convives » ; un ordinateur portable pour tous les agents de maîtrise, avec carte 4G illimitée ; un applicatif pour mobile (intitulé : « So happy ») à l'attention des parents permettant notamment à terme l'inscription ou le paiement en ligne.

Ce nouveau contrat devrait également permettre la mise en place de « bons de livraison » dématérialisés, à la place des actuels bons sous forme papier utilisés pour retracer l'activité du délégataire, avec un déploiement progressif après une phase de test sur des tournées pilotes, afin que soit informatisés les quelque 10 000 bons de livraison annuels, pour une gestion plus efficace de ceux-ci.

5 - La maîtrise des coûts

La Ville de Marseille a été attentive, tout au long de la procédure de renouvellement de ce contrat de Délégation de Service Public, à ce que les coûts liés à la gestion du service public de la restauration scolaire soient maîtrisés. A cet égard, une distinction claire a été opérée entre les dépenses utiles, car directement liées à la prestation alimentaire, à l'organisation du service, à la sécurité et à la qualité, et les dépenses « annexes » (frais de siège ou de groupe, frais techniques d'exploitation, provisions pour renouvellement, frais de structure et rémunération du délégataire, etc.). C'est la raison pour laquelle le critère lié à la qualité de la prestation alimentaire a été fixé comme premier critère dans le choix des propositions des candidats.

La Ville de Marseille a également été particulièrement attentive au fait que le risque d'exploitation soit supporté par le délégataire. Ainsi, par exemple, une clause de hausse des prix en cas de baisse de la fréquentation a été écartée du contrat, alors qu'une clause rendant possible une baisse des prix en cas de hausse de la fréquentation de plus de 7% par rapport à l'exercice antérieur, a été maintenue.

En définitive, il est apparu que l'offre de SODEXO sur le lot unique répondait à cette problématique de maîtrise des coûts corrélée avec la qualité de son offre sur ce lot, qualité exprimée en terme de proposition alimentaire (origine, traçabilité et qualité des denrées), d'investissement et de plan de renouvellement du matériel (projet de travaux sur la cuisine centrale), d'organisation du service envisagée sous ses différents aspects (prescriptions environnementales ; logistique ; informatique ; information des usagers).

Par ailleurs, le prix proposé par la société SODEXO sur le lot unique, inférieur au prix proposé par ELIOR (voir tableau des prix ci-dessus), s'inscrit clairement dans le cadre de la maîtrise des coûts évoquée précédemment.

L'ensemble de ces éléments nous conduit à proposer de retenir la société SODEXO pour le lot unique (du 1^{er} au 16^{ème} arrondissements) avec utilisation de la cuisine centrale de Pont-de-Vivoux, propriété de la Ville de Marseille, pour un prix unitaire du repas de 3,452 Euros HT, soit 3,642 Euros TTC.

Telles sont les raisons qui nous incitent à proposer au Conseil Municipal de prendre la délibération ci-après :

**LE CONSEIL MUNICIPAL DE MARSEILLE
VU LE CODE GENERAL DES COLLECTIVITES TERRITORIALES
VU L'ORDONNANCE N°2016/65 DU 29 JANVIER 2016 ET LE DECRET N°2016/86
DU 1^{ER} FEVRIER 2016 RELATIFS AUX CONTRATS DE CONCESSION
OÙ LE RAPPORT CI-DESSUS**

DELIBERE

- ARTICLE 1** Est approuvée la désignation de la société SODEXO en qualité de délégataire du service public de la restauration scolaire du 1^{er} degré de l'enseignement public pour l'ensemble des restaurants scolaires de la Ville de Marseille, du 1^{er} au 16^{ème} arrondissements. Cette délégation aura une durée de sept ans.
- ARTICLE 2** Sont approuvés le contrat et ses annexes afférentes.
- ARTICLE 3** Monsieur le Maire ou son représentant est habilité à signer le contrat de délégation et ses annexes susvisés.
- ARTICLE 4** Le contrat sera exécutoire à compter de sa notification. Les prestations démarreront au jour fixé par la Collectivité.
- ARTICLE 5** Les dépenses correspondantes seront imputées sur la nature 67443 - fonction 251 - « Compensation des tarifs sociaux ».

ARTICLE 6

Les recettes correspondantes seront imputées sur la nature 7788 - fonction 251 - « Autres produits exceptionnels ».

**Vu et présenté pour son enrôlement
à une séance du Conseil Municipal
MADAME L'ADJOINTE DÉLÉGUÉE AUX
ECOLES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES
ET AU SOUTIEN SCOLAIRE
Signé : Danielle CASANOVA**

Le Conseiller rapporteur de la Commission EDUCATION, CULTURE, SOLIDARITE ET SPORTS demande au Conseil Municipal d'accepter les conclusions sus-exposées et de les convertir en délibération.

Cette proposition mise aux voix est adoptée.

**Certifié conforme
LE MAIRE DE MARSEILLE
ANCIEN MINISTRE
VICE-PRESIDENT HONORAIRE DU SENAT
PRESIDENT DE LA METROPOLE
AIX-MARSEILLE PROVENCE**

Jean-Claude GAUDIN