

CHAPITRE 6 - CADRE JURIDIQUE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

6.1.Cadre juridique du contrat à conclure avec le prestataire extérieur

La nature du contrat à conclure avec le prestataire extérieur dépend des services de restauration concernés et du rôle propre que la collectivité entend assumer pour organiser et gérer ces services.

6.1.1 – Nature juridique des services de restauration et caractère déléguable.

Les services de restauration collective organisés par les collectivités publiques peuvent correspondre ou ne pas correspondre à des activités de service public ; **seuls les services de restauration collective constitutifs d'une activité de service public peuvent donner lieu à délégation de service public** (voir ci-dessous), confiant à un exploitant la gestion globale de ce service.

En revanche, **tous les services de restauration** collective organisés par les collectivités publiques **peuvent faire l'objet de marchés publics** permettant de sous-traiter à un prestataire des missions plus ou moins étendues en vue de la réalisation du service.

6.1.1.1 - Typologie des services de restauration collective assurée par les personnes publiques :

- Pour l'**enseignement du premier degré (maternelle et primaire)** : la restauration des élèves constitue un service public annexe du service public de l'éducation nationale, selon la jurisprudence du Conseil d'Etat (Avis CE 7 octobre 1986). Ce service public relève de la compétence exclusive des communes. La restauration municipale comprend également parfois le service de crèches, centres aérés, portage de repas à domicile pour des personnes âgées, un ou plusieurs restaurants municipaux, ...

Il faut rappeler l'existence des caisses des Ecoles, établissements publics créés par la loi du 28 mars 1882, qui ont été utilisées pour mettre en œuvre des prestations de restauration dans l'enseignement du premier degré (maternelles et primaire), sans que cette mission n'ait été prise en compte par les textes ; il apparaît en conséquence que les caisses des Ecoles ne disposent pas de la compétence pour organiser le service public, mais peuvent être chargées par les communes de le gérer en tout ou partie.

Le service public de restauration dans l'enseignement du premier degré (maternelles et primaire) est un service qui peut faire l'objet d'une délégation de service public (avis CE 7 octobre 1986).

- Dans les établissements **d'enseignement secondaire** : la restauration des élèves constitue un service public annexe du service public de l'éducation nationale comme le précise l'article 1 du décret n°85-934 du 4 septembre 1985. La gestion de ce service public relève de la compétence exclusive des établissements publics locaux d'enseignement (décret n°85-924 du 30 août 1985).

Le service public de restauration dans les établissements d'enseignement secondaire est un service déléguable.

Il faut souligner la compétence du conseil général (pour les collèges) ou du conseil régional (pour les lycées) relative aux investissements et à la maintenance des installations du service ; la prise en charge des investissements par un délégataire nécessitera en conséquence une convention tripartite entre le collège, la collectivité territoriale et le délégataire.

Les personnels de service dépendent par ailleurs en l'état actuel des textes, de l'Education Nationale, et ne peuvent être détachés auprès d'un gestionnaire privé ; il faut en tenir compte lors de la définition du contrat à passer avec un prestataire extérieur.

- Dans les établissements **d'enseignement supérieur** : la restauration des étudiants constitue un service public complémentaire du service public de l'enseignement (CE 27 février 1942 Mollet). Ce service public relève de la compétence de l'Etat. Le Centre national des œuvres universitaires (CNOUS) est l'établissement public en charge de l'organisation de ce service (décret n°87-155 du 5 mars 1987). Les Chambres de Commerce et de l'Industrie (CCI), établissements publics administratifs, peuvent également organiser des services de restauration au profit des élèves des écoles de commerce.
- Dans le domaine **social** : la restauration des usagers (personnes âgées et personnes démunies) est de la compétence des centres communaux et intercommunaux d'action sociale (CCAS), dans le cadre de l'article 2 du décret n°92-562 du 6 mai 1992 et du C.G.C.T. Dans certains cas, par exemple le service de portage au domicile des personnes âgées, ces services peuvent être déléguables.
- Dans le domaine **hospitalier** : la restauration des usagers du secteur hospitalier est liée à la mission d'hébergement remplie par les établissements publics de santé, en vertu de l'article L.6111.2 du code de la santé publique. Ce service public relève de la compétence des établissements publics de santé. Il n'est pas déléguable, la fonction restauration étant considérée comme trop directement liée aux missions de soins (Avis CE 16 juin 1994).
- Dans les établissements **pénitentiaires** : la restauration des détenus est liée au service public pénitentiaire selon les dispositions de la loi du 22 juin 1987. Ce service public relève de la compétence de l'Etat ; il n'est pas déléguable.
- Pour les **personnels civils et militaires** : en principe, la restauration collective n'est pas considérée comme un élément constitutif du service public dont la collectivité a la charge ; ce, à l'exception des cas dans lesquels les contraintes des missions auxquelles sont affectés les agents justifient la mise en place d'un service public (CE 22 décembre 1989 Cercles militaires de la caserne Mortier pour les personnels militaires ; CE 25 juillet 1985 Commune de Mercoeur pour les personnels civils). Ces contraintes peuvent être des astreintes horaires, une implantation géographique isolée....

6.1.1.2 Compétence de la Collectivité en fonction de la nature du service et de son caractère délégable

Toute collectivité publique compétente pour organiser un service de restauration peut décider de recourir à l'assistance d'un prestataire extérieur et passer les contrats publics requis à cet effet.

A noter toutefois sur le point de la compétence, que la collectivité doit s'assurer d'en disposer au regard de la qualité de chaque catégorie d'usagers appelés à bénéficier du service envisagé. Ainsi par exemple dans le cas des communes :

- La commune est compétente pour organiser les services de restauration de ses personnels et des usagers de l'enseignement primaire de son territoire ;
- Elle n'est pas compétente pour organiser les services de restauration :
 - des établissements d'enseignement privé
 - destinés à des usagers dépendant d'autres collectivités publiques (communes voisines, CCAS), sauf mise en place de délégations particulières entre collectivités ou autres structures intercommunales.

En revanche, une collectivité ne peut déléguer un service de restauration, et conclure à cet effet un contrat de délégation de service public, que dans la mesure où ce service est reconnu comme constituant une activité de service public délégable.

Ce qui est le cas de principe pour la restauration scolaire, éventuellement la restauration médico-sociale et dans des hypothèses précises, pour la restauration de personnels civils ou militaires astreints à des contraintes particulières de service.

A noter que la Société d'Economie Mixte (SEM) ne constitue pas un mode de gestion du service de la restauration collective : si la Collectivité souhaite confier des missions à ce type de société, elle devra conclure un marché ou une délégation de service public, la SEM étant considérée comme un tiers privé.

6.1.2 - Le recours au marché public.

La collectivité organisatrice d'un service de restauration collective, que celui-ci ait qualité d'activité de service public ou non, peut faire appel aux services d'un prestataire extérieur dans le cadre d'un marché public.

La nature du marché public dépendra de la nature des besoins à satisfaire, étant entendu que dans tous les cas de figure, la collectivité restera responsable du service ; il n'est pas question dans ce cadre de délégation à un tiers de la responsabilité même du service public.

Si elle recourt à un marché public, quelle qu'en soit la formule, la collectivité doit notamment continuer à assumer les missions suivantes :

- maîtrise d'ouvrage en cas de travaux,
- communication avec les usagers du service ;
- gestion et encaissement des tarifs de repas.

Le marché à conclure sera de nature différente selon les besoins en cause ; en fonction de ces besoins, la collectivité aura la possibilité de conclure des marchés après mise en œuvre de la procédure allégée, prévue à l'article 30 du code des marchés publics pour les services de restauration collective. Dans les autres cas, elle sera tenue de recourir aux procédures de droit commun.

6.1.2.1 – Marchés de services de restauration

6.1.2.1.1 - Procédure de passation

L'article 30 du code des marchés publics dispose que certains services sont soumis pour leur passation à un régime allégé issu des directives européennes en matière de marchés publics de services.

Ainsi, si la collectivité reste tenue de définir un cahier des charges en référence à des normes et d'envoyer un avis d'attribution lorsque le marché dépasse 230 000 euros HT, elle organise librement par ailleurs le choix de son prestataire de services, dans le respect des principes figurant à l'article 1^{er} du code. Cette procédure, très souple, autorise notamment les discussions avec les candidats et les ajustements éventuels des dispositions du cahier des charges.

En ce qui concerne la restauration, la nomenclature européenne de référence (CPV), définit comme entrant dans le champs d'application de cet article les services suivants :

VOCABULAIRE COMMUN POUR LES MARCHÉS PUBLICS (CPV)

55000000-0	Services d'hôtellerie et de restauration.
55100000-1	Services d'hôtellerie.
55200000-2	Campings et autre hébergement non hôtelier.
55210000-5	Services d'hébergement en auberge de jeunesse.
55220000-8	<u>Services de terrain de camping.</u>
55221000-5	Services d'aire de caravanage.
55240000-4	<u>Services de centres aérés et de centres de vacances.</u>
55241000-1	Services de centres aérés.
55242000-8	Services de centres de vacances.
55243000-5	Services de colonies de vacances.
55250000-7	Services de location de meublés pour des séjours de courte durée.
55260000-0	Services des wagons-lits.
55270000-3	Services prestés par les établissements proposant des chambres avec petit-déjeuner.
55300000-3	Services de restaurant et services de personnel en salle.
55310000-6	<u>Services de serveurs de restaurant.</u>
55311000-3	Services de serveurs de restaurant pour clientèle restreinte.
55312000-0	Services de serveurs de restaurant sans restriction d'accès.
55320000-9	<u>Services de distribution de repas.</u>
55321000-6	Services de préparation de repas.
55322000-3	Services d'élaboration (cuisson) de repas.
55330000-2	<u>Services de cafétéria.</u>
55400000-4	Services de débits de boissons.
55410000-7	Services de gestion de bars.
55500000-5	Services de cantine et service traiteur.
55510000-8	<u>Services de cantine.</u>
55511000-5	Services de cantine et autres services de cafétéria pour clientèle restreinte.
55512000-2	Services de gestion de cantine.
55520000-1	<u>Services traiteur.</u>
55521000-8	Service traiteur pour ménages.
55521100-9	Services de repas livrés à domicile.
55521200-0	Services de livraison de repas.
55522000-5	Service traiteur pour entreprises de transport.
55523000-2	Services traiteur pour autres entreprises ou autres institutions.
55523100-3	Services de restauration scolaire.
55524000-9	Service traiteur pour écoles.

Les deux types de marchés suivants sont conclus après mise en oeuvre de cette procédure :

6.1.2.1.2 Marchés de prestations de restauration collective.

Ces marchés portent sur la préparation et la fourniture de repas aux personnes travaillant et / ou vivant dans les collectivités publiques. La collectivité, en réponse à un besoin à caractère social, assure l'alimentation de ces usagers.

- La collectivité fait alors appel à un prestataire chargé, soit de la préparation sur place des repas avec ou sans service de ceux-ci aux usagers, soit la préparation des repas en cuisine centrale et de leur service aux usagers.
- Le CCAG applicable est le CCAG Fournitures Courantes et Services (CCAG FCS).
- Le prestataire est rémunéré par un prix de repas, en principe taxé au taux réduit de TVA dans le cadre de l'article 279 a bis du code général des impôts.

6.1.2.1.3 Marchés de livraison de repas

La Collectivité achète des repas préparés à un producteur extérieur.

- Le CCAG applicable est le CCAG FCS
- Le prestataire est rémunéré par un prix de repas, taxé au taux de TVA applicable au produit livré, soit le taux réduit en matière alimentaire.

6.1.2.2 – Autres marchés

6.1.2.2.1 – Procédure de passation

Les marchés des catégories suivantes, si ils peuvent être liés aux besoins de la personne publique, ne correspondent pas à des marchés de services de restauration tels que définis ci-dessus et sont donc, à ce titre, conclus après les procédures de droit commun du code des marchés publics (procédure adaptée, appel d'offres, dialogue compétitif ou marché négocié le cas échéant).

6.1.2.2.2 - Contrat de régie ou de gérance.

Dans cette hypothèse, la collectivité recourt à un prestataire qui sera chargé de gérer en son nom et pour son compte (régie) ou pour son compte (gérance), le service de restauration.

- Le CCAG applicable peut être le CCAG Prestations Intellectuelles (CCAG PI).
- Le prestataire est rémunéré par des honoraires taxés au taux normal de TVA.

En pratique, ces contrats ne sont pas adaptés à l'activité de restauration collective et à son régime fiscal.

6.1.2.2.3 - Marché d'assistance à la gestion

La collectivité n'entend recourir qu'à des prestations de conseil et d'assistance d'un professionnel.

- La collectivité conserve la responsabilité de la totalité des missions afférentes au service de restauration. Le service demeure dirigé par un cadre (« gérant ») de la collectivité.
- A noter qu'un tel marché ne peut avoir pour objet la mise à disposition par le professionnel, d'un gérant qui serait chargé d'encadrer le personnel de la collectivité ; un tel contrat de mise à disposition d'un salarié à titre onéreux pourrait être constitutif du délit de marchandage.
- Le CCAG applicable est le CCAG-PI, la prestation étant de nature intellectuelle.
- Le prestataire est rémunéré par des honoraires taxés au taux normal de TVA.

6.1.2.2.4 - Marché de fourniture de denrées alimentaires

Les marchés d'approvisionnement en denrées brutes n'ayant pas pour objet d'acquérir des repas ne sont pas concernés par le présent guide. Il s'agit de simples marchés de fournitures courantes.

Des dispositions particulières peuvent être prévues pour la fourniture de l'ensemble des denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas sur la base d'un menu prévisionnel établi par le fournisseur. Le menu devra être établi dans le respect des recommandations du présent guide. Dans ce cas, la facturation est établie sur une base forfaitaire par repas.

6.1.2.2.5 - Marchés de travaux et de maîtrise d'œuvre

Ces marchés, qui ont pour objet la réalisation des locaux et/ou l'acquisition des équipements du service, ne sont pas spécifiques à la restauration collective et sortent en conséquence de l'objet du présent guide (Cf. [guide du GPEMDA n°J3-2001 du 21 juin 2001](#), relatif à l'étude, la programmation, la conception, la construction et l'équipement des locaux de restauration collective : www.minefi.gouv.fr / Vie publique : espace des marches publics/Publications : guides et recommandations). Ils doivent faire l'objet de marchés séparés, de travaux ou de fournitures, les coûts de réalisation ou d'acquisition, ne pouvant être intégrés dans le prix des prestations de restauration (interdiction des clauses de paiement différé, article 94 CMP). Ainsi, si la collectivité souhaite faire porter au restaurateur la charge de réaliser et de financer des investissements significatifs, elle n'aura d'autre choix que de recourir à une gestion déléguée, si la nature du service de restauration le permet (voir point 6.1.1.1 et ci dessous).

6.1.3 - Le recours à la délégation de service public.

6.1.3.1 – Principes généraux

La collectivité organisatrice d'un service public délégable (voir point 6.1.1.1) de restauration collective, peut en déléguer par contrat la gestion à un prestataire extérieur.

La nature de la délégation de service public dépendra de la nature des besoins à satisfaire, étant entendu que dans tous les cas de figure, la collectivité doit transférer les risques et la responsabilité de l'exploitation au prestataire.

S'agissant du transfert des risques financiers d'exploitation, la loi n°2001-1168 du 11 décembre 2001, portant mesures urgentes de réformes à caractère économique et financier (loi MURCEF), définit la délégation de service public comme un contrat « ... dont la rémunération est substantiellement liée aux résultats de l'exploitation du service ».

Il faut souligner en matière de restauration collective, que :

- La rémunération du délégataire sera fonction du nombre de repas produits pour les usagers
- L'encaissement des tarifs de repas auprès des usagers est réalisé par le délégataire,
- Le caractère administratif et social reconnu à la restauration se traduit par le versement par la collectivité de subventions au délégataire destinées à compenser un niveau de tarif encaissé auprès des usagers inférieur au coût contractuel de revient de la prestation.

6.1.3.2 – Typologie des délégations de service public

La délégation à conclure sera de nature différente selon les besoins en cause :

6.1.3.2.1 - Concession de travaux et de service public

Le délégataire sera chargé du financement et de la réalisation des installations du service, et de l'exploitation de ce dernier sur une durée suffisamment longue pour permettre l'amortissement des investissements.

6.1.3.2.2 - Concession de service public

Le délégataire sera chargé de l'exploitation du service public, sans pour autant devoir investir, ni avoir besoin de disposer d'installations propres ; c'est le cas en restauration scolaire avec livraison de repas produits dans une cuisine centrale du prestataire.

6.1.3.2.3 - Affermage de service public

Le délégataire sera chargé de l'exploitation du service public, dans des installations financées et réalisées par la collectivité. Le fermier règlera une redevance d'affermage en contrepartie de l'utilisation des installations mises à sa disposition.

Le délégataire sera rémunéré par des redevances perçues auprès des usagers du service délégué, ces redevances étant fixées selon le tarif arrêté par la collectivité délégante. Ces redevances généralement d'un niveau inférieur au coût contractuel de revient du service délégué, donneront lieu à subvention versée par la collectivité.

La base taxable à la TVA sera constituée du total redevances et subventions. La TVA est applicable au taux réduit pour les services délégués de restauration scolaire et éventuellement médico-sociaux. En l'état actuel des textes fiscaux, la TVA est applicable au taux normal pour les services délégués de restauration de personnels civils ou militaires.

6.1.3.3 – Procédure de passation des délégations de service public

La passation des délégations de service public relève des procédures instituée par la loi n°93-122 du 29 janvier 1993 modifiée, relative à la prévention de la corruption et à la transparence de la vie économique (loi Sapin) , codifiée en ce qui concerne les collectivités locales aux articles L.1411-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Ces procédures insistent sur :

- La nécessaire décision politique en amont de la collectivité de déléguer le service public, la collectivité devant se décider au vu d'un « document présentant les caractéristiques des prestations à assurer par le délégataire ».
- La négociation à intervenir entre la collectivité et le titulaire pressenti pour la mise au point du contrat de délégation.

6.1.4 - Document de consultation de la délégation de service public et cahier des charges du marché public.

Le « document de consultation », selon la terminologie de la Loi Sapin, élaboré par la collectivité en vue de la passation de la délégation de service public, est de nature différente du cahier des charges élaboré en vue de la passation d'un marché public :

- Le cahier des charges d'un marché public doit définir de manière précise et détaillée les prestations techniques attendues du prestataire ; la définition d'un résultat à atteindre ne peut être que circonscrite à une ou plusieurs missions précises objet du marché, et non pas concerner le service de restauration dans sa globalité.

- Le document de consultation de la délégation de service public doit circonscrire exactement le périmètre objet de la délégation et les résultats globaux attendus par la collectivité ; le délégataire doit rester libre de proposer et mettre en œuvre les moyens en vue d'atteindre le résultat attendu. La définition plus précise des moyens devra être discutée et arrêtée dans le cadre du contrat de délégation proprement dit, lors des négociations prévues par les textes.

6.2 – Analyse détaillée de la répartition des missions entre cocontractants

Les tableaux des pages ci-annexées, élaborés à partir de celui du chapitre V, fournissent la répartition de principe des missions entre la collectivité et le prestataire en fonction de la formule juridique retenue. Les parties grisées dans les colonnes centrales des tableaux indiquent que l'élément de mission concerné relève pour son exécution du cas de figure traité dans la colonne en question.

Ces tableaux doivent être confrontés à celui obtenu par chaque collectivité à l'issue de la démarche préconisée au chapitre 5 du présent guide, afin de procéder aux ajustements nécessaires.

6.3 – Points particuliers

Sans exhaustivité, l'attention est attirée sur quelques points qui demandent une attention particulière de la collectivité.

6.3.1 Durée des contrats

La durée des contrats publics est fixée librement par la personne publique, pour les marchés comme pour les délégations de service public, sous réserve notamment de la limite applicable aux marchés à bons de commande (voir ci-dessous), fixée à 4 ans (art.71.I du code des marchés publics).

Des durées raisonnables doivent néanmoins être retenues, afin de permettre, d'une part une remise en concurrence périodique, d'autre part l'amortissement biens immobiliers ou mobiliers dont le prestataire est le cas échéant chargé en cas de délégation de service public. En pratique, les durées suivantes sont préconisées :

Marchés publics de restauration collective : selon les cas, ces marchés peuvent être conclus pour un an (par exemple pour les marchés de livraison de repas), mais ils le seront le plus souvent pour des durées plus longues, notamment lorsque des transferts de personnel ont lieu à chaque changement de prestataire. Dans cette hypothèse, il est préconisé de conclure ces marchés pour des durées de 3 à 5 ans (sauf marche à bons de commande limite à 4 ans), soit fermes, soit d'un an reconductible de façon expresse.

Délégations de services publics : la circulaire DGCL du 13 avril 1988 relative aux modèles de contrats en matière d'affermage du service de la restauration scolaire préconise les durées suivantes, qui sont adaptées pour tous les services délégués (restauration sociale, militaire...) :

- Concession : 6 à 10 ans, voire 15 ans lorsque le concessionnaire réalise des travaux immobiliers importants qu'il convient d'amortir
- Affermage : 3 à 5 ans, en fonction des obligations confiées au fermier, notamment en matière de renouvellement des matériels et du mobilier.

6.3.2 Forme du marché public

Le code des marchés publics distingue deux catégories de marchés : les marchés ordinaires et les marchés fractionnés, catégorie comprenant les marchés à bons de commande.

L'acheteur public détermine la forme du marché en fonction de la nature de son besoin :

- Soit le besoin est largement identifié et mesurable (voir chapitre I), et a le caractère d'une prestation récurrente : dans ce cas, un marché ordinaire est conclu. Un marché ordinaire est traité soit à prix unitaire, soit à prix forfaitaire, soit à prix mixte. La restauration collective ne peut être traitée que sur la forme d'un marché à prix unitaire ou à prix mixte (une partie forfaitaire, une partie unitaire : voir ci-dessous). Cette dernière forme semble la plus adaptée et surtout la plus équilibrée en terme de risques à la fois pour la personne publique et son cocontractant.
- Soit il est impossible à la personne publique de définir en amont le rythme et l'étendue de son besoin (ce qui sera par exemple le cas pour la création d'un nouveau service). Dans cette hypothèse, un marché à bons de commandes pourra être conclu. Cette forme de marché est plus contraignante que le marché ordinaire, car l'acheteur aura l'obligation de :
 - Limiter la durée du marché à 4 ans
 - Fixer une fourchette minimum et maximum de commandes (en nombre de repas ou journées alimentaires) :
 - pour une meilleure fixation du prix, l'écart entre le minimum et le maximum doit être le plus limité possible
 - le montant maximum ne peut dépasser quatre fois le montant minimum (art. 71 code des marchés publics)
 - si l'écart entre le minimum et le maximum est important, la personne publique devra demander aux candidats de chiffrer des tranches, pour obtenir un prix au plus près de ses besoins en phase d'exécution du marché

- Emettre à chaque besoin un bon de commande pour indiquer au titulaire la quantité de prestations à réaliser. Cette obligation peut conduire la personne publique à émettre des bons de commande quotidiens, signés par la personne responsable du marché, ce qui est parfois impossible à gérer d'un point de vue administratif.

6.3.3 Forme du prix

Le marché public sera conclu à prix unitaire(s), ce prix ayant lui-même un caractère forfaitaire.

Il est néanmoins préconisé, pour l'équilibre économique du marché, de scinder ce prix en deux parties :

- un forfait mensuel ou annuel, correspondant à la partie fixe du coût des prestations (frais de personnel, frais généraux),
- un prix unitaire multiplié par le nombre de repas, correspondant au coût des denrées alimentaires.

Compte tenu des aléas économiques sur le secteur de la restauration collective, les marchés d'une durée supérieure à un an doivent impérativement être traités à prix ajustables. Il en est de même pour toutes les formes de délégation de service public.

Les indices préconisés sont les suivants (pour la France métropolitaine) :

- *I'* : Prix des Repas dans un Restaurant d'Entreprise ou d'Administration, publié au BMS - Tableau 23 NT - Identifiant 063 902 687 – à consulter sur internet à l'adresse suivante :
http://www.indices.insee.fr/bswweb/servlet/bsweb?action=BS_SERIE&ONGLET=2&BS_IDBANK=063902687&BS_MOTCLE=restaurant%20entreprise
- *I''* : Prix des Repas dans un Restaurant Scolaire ou Universitaire publié au BMS - Tableau 23 NT - Identifiant 063 902 586 – à consulter sur internet à l'adresse suivante :
http://www.indices.insee.fr/bswweb/servlet/bsweb?action=BS_SERIE&BS_IDBANK=063902586&BS_MOTCLE=restaurant%20scolaire
- *A* : prix à la consommation alimentation – ensemble des ménages – France entière – secteur conjoncturel, publié au BMS, Tableau 25 N identifiant 064 124 878 – à consulter sur internet à l'adresse suivante :
http://www.indices.insee.fr/bswweb/servlet/bsweb?action=BS_SERIE&ONGLET=2&BS_IDBANK=064124878&BS_MOTCLE=alimentation%20ensemble
- *Indice du coût horaire de travail* :
 - *S* : Services rendus aux Entreprises, publié au BMS - Tableau T3 - Identifiant 063 021 809 – à consulter sur internet à l'adresse suivante :
http://www.indices.insee.fr/bswweb/servlet/bsweb?action=BS_SERIE&ONGLET=2&BS_IDBANK=063021809&BS_IDARBO=03010201000000

6.3.4 Assurances

En matière d'assurances, il convient de distinguer trois types de couvertures : l'exploitation, les biens et les travaux, quelque soit la forme du contrat (marché ou délégation).

Responsabilité civile d'exploitation : Le restaurateur est obligatoirement couvert et prend en charge la responsabilité civile liée aux risques de son exploitation. Principalement, ces assurances visent à couvrir le prestataire, la personne publique et les personnes auxquelles il est susceptible de porter un préjudice à l'occasion de son activité de restaurateur : il s'agit notamment des risques en matière de toxi-infections alimentaires(TIAC).

Dommages aux biens : Le restaurateur utilise habituellement des installations mises à sa disposition à titre précaire par la collectivité, ces installations étant généralement intégrées dans des locaux affectés à d'autres activités (bureaux administratifs, écoles, établissements publics locaux d'enseignement, hôpitaux etc. Dans ce contexte, il est d'usage que la collectivité conserve la charge des risques de dommages aux biens (incendie, explosion, dégâts des eaux, dommage électrique) de l'ensemble de ses locaux, que ceux-ci soient ou non utilisés par le prestataire. La collectivité, ainsi que ses assureurs, renonceront à ce titre à recours contre le prestataire. De manière réciproque, le prestataire conserve la charge des risques afférents aux biens qu'il peut apporter et utiliser pour les besoins de l'exécution du marché ou de la délégation, et renoncera, ainsi que ses assureurs, à recours contre la collectivité et ses assureurs.

Un tel dispositif correspond aux couvertures qu'est capable de proposer le marché de l'assurance aux intervenants : les personnes propriétaires ou locataires de locaux bénéficient de polices d'assurance de dommages pour les risques qui atteignent les biens dont ces personnes ont la pleine maîtrise, quel que soit le mode de gestion des activités exercées ; les prestataires sous-traitants ne peuvent bénéficier de telles couvertures sur l'ensemble du parc immobilier dans lesquels ils interviennent : la couverture à fournir serait trop considérable et en outre inutile, faisant double emploi avec les assurances déjà souscrites par les propriétaires et locataires de locaux concernés.

Ce principe n'est pas totalement applicable en matière de délégation de service public : en effet, en affermage ou en concession, lorsque des biens sont occupés exclusivement par le délégataire (à titre d'exemple, c'est le cas pour une cuisine centrale mais cela ne l'est pas dans les écoles qui ne sont occupées que partiellement par le délégataire), c'est celui-ci qui prend en charge l'assurance des biens, sa situation pouvant être assimilée à celle d'un propriétaire (concession) ou d'un locataire (affermage).

Travaux : dans le cadre des délégations de service public comportant la réalisation de travaux, notamment immobiliers, le concessionnaire a la qualité de maître d'ouvrage et souscrit en conséquence toutes les assurances nécessaires.