### DECISION Nº 2022 - 677



### Accord cadre concernant la prestation de remise en température des repas et de service à table de plusieurs restaurants scolaires de la Ville de Perpignan

Direction Commande Publique et Achats Division Marchés Publics

Le Maire,

Vu l'article L2122-22 du Code Général des Collectivités Territoriales relatif aux délégations de pouvoir susceptibles d'être consenties au Maire par le Conseil Municipal,

Vu les articles L2122-23 et L2122-18 relatifs aux subdélégations susceptibles d'être consenties par le Maire aux Adjoints et/ou Conseillers Municipaux,

Vu la délibération du Conseil Municipal en date du 3 juillet 2020, donnant délégation de pouvoir au Maire pour les matières énumérées dans l'article L2122-22 du Code Général des Collectivités Territoriales,

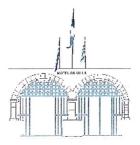
Vu l'arrêté du Maire en date du 28 juin 2021 portant subdélégation de signature à Monsieur François DUSSAUBAT;

Considérant qu'au terme de la consultation organisée selon la procédure adaptée en application des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique, il convient de conclure un accord cadre concernant la prestation de remise en température des repas et de service à table de plusieurs restaurants scolaires de la Ville de Perpignan

Compte tenu de la difficulté de prévoir avec exactitude les moyens à mettre en œuvre, cet accord-cadre sera dit à bons de commande avec maximum, en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique.

Le montant total des prestations pour la durée de l'accord-cadre est défini comme suit :

Période	Maximum HT
1	87 000,00 €
2	162 000,00 €
3	212 000,00 €



4	262 000,00 €
Total	723 000,00 €

Estimation du détail quantitatif estimatif : 566 415 € HT Estimation du volume horaire pour 4 ans : 30 900 heures

Estimation du coût horaire : 18,33 € HT

Considérant que l'accord-cadre est conclu pour une période initiale de 1 an à compter de la date fixée par ordre de service.

L'accord-cadre est reconduit tacitement jusqu'à son terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 3. La durée de chaque période de reconduction est de 1 an. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 4 ans.

Le marché est reconductible, au plus tôt à compter de la date à laquelle le montant maximum sera atteint, ou au plus tard au terme d'un délai d'un an à compter de sa date de notification ou sa reconduction.

Un avis d'appel public à la concurrence a été transmis au JOUE, au BOAMP et au site internet de la ville le 20 avril 2022, publié le 22 avril 2022 au BOAMP et le 25 avril 2022 au JOUE.

Cet avis fixait la date limite de remise des offres au 20 mai 2022 à 12h00 dernier délai.

Deux offres ont été réceptionnées dans les délais, étant conformes administrativement, il a été procédé à leur examen et à leur analyse selon les rapports présentés en annexe.

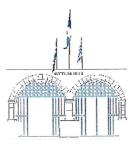
### Critères d'attribution :

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération:

Critères	Pondération
1-Prix des prestations-Mode de calcul : (offre/moyenne des	60.0 %
offres) x coefficient	
2-Qualité de la prestation appréciée au regard du mémoire	40.0 %
technique - Mode de calcul : (1-note/10) x coefficient	10.0 /0

### Notation de la valeur technique sur 40 points:

- qualité organisationnelle (comptage et contrôle des repas livrés, capacité des agents à assurer les préparations, et remise en température des plats dans les temps impartis, qualité sur la distribution des repas, capacité à assurer le service sans interruption, méthode de lutte contre le gaspillage, qualité sur le nettoyage et les produits d'entretien. - 25 points
- Le personnel et encadrement (effectif, qualification et intervention, capacité du prestataire à effectuer les remplacements dans l'urgence pour assurer la continuité du service) – 15 points



Au terme de la procédure et lors de sa réunion du 10 juin 2022, la commission d'Appel d'Offres, conformément aux articles L.2124-2, R.2124-2 1° du Code de la commande publique, a décidé d'attribuer l'accord-cadre à l'entreprise-présentant l'offre économiquement la plus avantageuse et parfaitement conforme aux prescriptions techniques demandées présentée par :

- L'entreprise AUSET NETTOYAGE, 1, rue du Rivage, 66000 Perpignan, pour un montant du détail quantitatif estimatif de 530 862 € HT et un coût horaire de

17,18 € HT.

### DECIDE

### ARTICLE 1er

D'approuver l'accord cadre concernant la prestation de remise en température des repas et de service à table de plusieurs restaurants scolaires de la Ville de Perpignan.

### ARTICLE 2:

De signer l'accord cadre avec l'entreprise Auset Nettoyage, 1, rue du Rivage, 66000 Perpignan.

### ARTICLE 3:

Conformément à l'article R. 2181-2 du Code de la commande publique, le candidat non retenu a été informé par courriel, via la plateforme AWS en date du 17 juin 2022, du rejet de son offre.

L'attributaire a été avisé par courriel via la plateforme AWS, en date du 23 juin 2022, que son offre a été retenue.

### ARTICLE 4:

Monsieur le Directeur Général des Services,

Monsieur le Directeur Général Adjoint des Services,

Monsieur le Receveur Municipal,

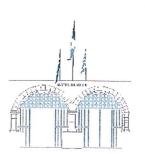
Sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente décision.

Fait à Perpignan, le 2 8 JUIL. 2022

ID Télétransmission 066-216601360-20220728\_158427\_ AU.1.1

Accusé reçu le : 2 8 JUL. 2022 Affiché le : 2 8 JUL. 2022

M. François DUSSAUBAT, Pour le Maire par subdélégation l'Adjoint



# RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

OTHNIOUE			OBJET DE LA CONSULTATION	CONSULT	ATION	
	Estimation & HT	E HT			721 515,00 €	
Prix Valeur fechnique	coefficient	ent:	60%		calcul : (prix / moyenne des offres) x 0,6	desoffres) x 0,6
					calcu) : (1-note/10) x 0,4	/10)×0,4
<u> </u>		a	Prix hordre des Offres € HT	Offres € HT		Explication Ecart Prix
CANDIDATS	A l'ouverture des plis (Acte d'engagement)	plis (Acte	Après vérilication	lication	Après négocialion	Au regard des réponses des candidats, l'écarl de prix porte sur la masse salariale. Ausel a confirmé prendre en comple la Convention Collective applicable mais
		25,73 €		25,73 €	25,73 €	the same with producting the
		17,18€		17,18€	17,18€	learunique, Le plesent marché reste un outil accessoire à son développement pour lequeil n'a pas souhaité négocier ses prix, déjà élevés.
CANDIDATS	A l'ouverture des plis (Acte		Montant des Offres & HT	res € HT		Note pondérée
	d'engagement) 795 057.00	3.7	Après vérification	callion	Après négociation	calcul:: (prix./·moyenne des offres) x 0;6
	530 862,00		530 862 00	3 6	795 057,00	0,720
Moyenne des Offres			662.959,50	200	530 862,00 662,959,50	PERPIGNANTE 2 8 JUIL.
		,			je	
	Crilères		NOTE		Note pondérée	Par subdélisemen
G G G G G G G G G G G G G G G G G G G	Qualité arganisationnelle, qualité de distribution des le repas, capacilé à assure le service sans interruption, fulle contre le gaspillage, nettayage et praduits d'entrellen 25 points	Le personnel et encadrement – 15 points	/40	/10	calcul : (1-note/10) x 0,4	P.Adjoint

Za.

7,500 <b>0,100</b> 5,875 <b>0,165</b>				Dans le cadre de la phase de négociation, les 2 candidats ont été interrogés pour revoir leur offre, modifier leur proposition financière, et apparter des précisions.  In demande de précisions a été faite à Auset pour détailler les composantes de son offre (main d'œuvre, personnel d'encadrement, fourritures accessoires, frais généraux), préciser les volumes financiers ou les pourcentages relatifs de chacun des items, et de confirmer si les prix intègrent les obligations relatives à la convention collective applicable. Auset a répondu qu'il ne souhaite pas proposer une nauvelle offre et a confirmé que ses faits intègrent les obligations salariales.  Une demande de précisions a été faite à EIRES pour détailler les composantes de son offre (main d'œuvre, personnel d'encadrement, fournitures accessoires, frais généraux,) et préciser les volumes financiers ou les pourcentages relatifs de chacun des items. Eires a répondu qu'il n'est pas en mesure de proposer une offre plus compétitive en terme de prix compte tenu des revalorisations des salaires en cours et fourni les coûts détailés de son offre.	
30,00				ation, les 2 c e à Auset pc es, frais géné ant les abligc fre et a cont e à ELRES pc es, frais géné as en mesure fourni les co	
12,00				phase de négocio er des précisions. écisions a été faite mitures accessoire er si les prix intègre er une nauvelle off écisions a été faite mitures accessoire pondu qu'il n'est populaires en cours et l	
18,00	Offices conformes	Aucune	Aucune	Dans le cadre de la phase de négociation, les 2 candidats ont été Interrog financière, et apparter des précisions.  Une demande de précisions a été faite à Auset pour détailler les composa d'encadrement, fournitures accessoires, frais généraux	Néant
ELRES	Vérification des offres:	Offres suspectées d'être anormalement basses:	Offres Irrégullères, inacceptables ou Au inappropriées	Tir Uy Déroviement de la négociation: So Or Or	Interrogation éventuelle des candidats sur les délais :

5
2
5
5
=
22
֚֚֚֡֟֝֟֝֟֟֝֟֝֟֟֝֟֟֟֟֟֟֟֟֟֟֟֟֟֟֟֟

	z	Notes obtenues par critère	par critère		Note finale	Classement
Entreprises	Prix	Classement	Vateur technique	Classement		
	The second secon	The state of the s				•
c L C L	0.720	2	0,100	_	0,820	7
	21.10				****	•
A 11867	0.480	_	0,165	2	0,645	
Ausei						

Signature élu délégué Directeur de l'Action Educative et de l'Enfance Signature directeur Proposition : Nous proposons de retenir l'entreprise AUSET pour un montant du DQE de : 530 862,00€ HT et un coût horaire de 17,18€ HT

D. ALLIEN

## ARGUMENTAIRE DE L'EVALUATION DE LA VALEUR TECHNIQUE

Note /40

TOJ

L'effectif proposé est conforme oux altenles du service.
Celt evitteiprise o prévude ut lypas de templocement, les obsences qui son l'planiées (Cent)ées liferongàsi et celte qui ne le sont par finalacie ou exceptionnelles. Paur ce deuxième et progràse et celte qui ne le sont par girandade ou exceptionnelles. Paur ce deuxième et ripe d'obsences. Le réseau du personnel en poste sur la cu'sine de proximité sera soilicilé. Conclusion générole sur le condidat BLRES:
Bonne expensits pour l'intervention en residuantion collective et pour la gestion d'une
l'onière sotalité. L'ous les appect des différentes pinces de la préparation, ou service et à
la remine en étail de proposée le d'Argèlen pardaissent malièrés.
Un peil hehma sur la suffic contre le gascillage. Le personnel sero formé aux bonnes pratiques pour le Iravail en restauration collective : HACCP Les ogenis de celle scoké indemenoris en restauvoilion scot l'ous formés à la métrode NACCE indipendant pour la quellion des repos en collectivilé. Les fiches de postes des ogenis proposées dans le métrodre détrontent une organisation contérieur peur le ban de ban d'un charcitament une les emplacement du pessonnel n'est joss développé dans le métrodre de l'entreprise les emplacement du pessonnel n'est joss développé dans le métrodre de l'entreprise. Conclusion générals sur le candidal AUSET:
Cette entépais la code le letvient letrossifiellement dons le domaine du netiopage des l Decoux, Héanmoins, elle tend o divessifier ses activités et intervient ouçois d'outres postencions, elle tend o divessifier ses activités et fonte domaine de la restouction coltective, le délail des nissions à effect, et de depuis des nissions à deflactuées dévelopés dons les documents, correspond oux exigences pour le bon fonctionnement d'une restouction collective. CRITERE 2: Mayens frumains et matériels (15 paints sur 40) oui 18 16,5 Qualità sur la distribution destrena; te voel tamallan des agents set lets della commence avant la prise de l'onction de l'ogent. Plusieurs modules rand fellalès en holmment la formation sur les narmes tyrgène et HACCP, Cette enlreprire propose des formations sur la présentation des plats. Un expenditation et et préparation : sou la certain Un échandible rémain sera corresvé durant sept jours pour lout ce qui concerne les préparations : sou la ce qui est assobanné, tranche, assemble. Méthoris de lutta contre la controllace.

Cel opperet el peu développe à démarcia, le pestornel propose de loire goûler oux enfants avant de les services de Apiest confidere un moyen de lutte contre le gaspillaçes.

Services de Apiest la confidere un moyen de lutte contre le gaspillaçes.

Condités une methopose et les condités d'articles et les révionnement. Its sépondent oux exigences en terme les produits proposés est les contres pour respecter l'envionnement. Its sépondent oux exigences en terme de céstimétre contres pour pois et des scribatos expérielles liber l'Apolation qui est proposé oux aggents, to quantité des festivats por pois de les vains négates des la contre qui est proposé oux aggents, to quantité des festivats por pois de levain été les incâtes de la contre le manure. Ovalité acconsaisonnelle l'une gonde de conféde à un agent rélérent qui est placé sous l'autorité d'un chargé de l'une gonde aprêle de ces missions est conféde à un agent le mointe. Celui-ci dispose du lemps requis et est présent sur les ille dés l'A heures pour assures le contrôle et le compage des manchandises. Il aussure les phaces de préparation et est renforcé pour assures le contrôle et le compage des manchandises. Il aussure les phaces de préparation et est renforcé pour deuvièrne agent à 10 heures. Il autre passe le configue et agents déjè en poste sur l'entrelien ce qui constitue un tocteur de déprécarier les paracelles de positioners des agents déjè en poste sur l'entrelien ce qui constitue un tocteur de déprécarier du temps de toutail divarient la molivation et l'implication dans le llavoit. e responsable du restaurant scaloire est placé sous la responsabilité du responsable service cl'est, C'est lui qu à la change de complèga et du contrôles, et l'esponsable de la quellé du service. et si regéstable que l'heune de puis de posts du responsable de site ne soil par mentannée dans les Qualité sur la distribution des <u>neons</u> les transports de restauration collective sont farmés en hygiène et sécurité les personnels de la société through et de restante de restante de des contratines de la méthode HCCP via un cabinel extenne. Celle entrepries propose de conterver des plats lémains qui seront mis à dépagitant des agents chargés du Danners.

(Danners de crearette sendre sons infernation

(Danners)

(L'organisation proposte avec no vendiation des heures des différents agents inferverrant en restauration

(L'organisation proposte avec no vendiation des heures des différents agents de préparation jusqu's foi remise

parmit d'organis l'éférent de manière confinue et soit désantée des phoses de préparation jusqu's foi remise

ret did de propostée et l'hygière de la structure de la structure.

To remise de d'un agent l'éférent à main à d' Feuere coorditue un atout pour le contrôte de la qualité et de la ciquantifie des marchandies livrées afrei que pour les demanders de réalivitement. <u>Copocilé à assurer le service sansinterupilion</u> Le nombre d'heures affecté sur le restaurant socialre laisse présager que le service sera rendu dans son CRIPERE 1: Pracédés et méthodologie d'exécution envisagés (25 points sur 40) du cadre de mémbire technique L'analyse a êté réalisée au 1 du mémoire technique des liches techniques d'autres documents : des échantillons Enfreprises AUSET ELRES

30,00

12

23,50

produkt et molériek sont conformes à l'acqe almantaie, ils sont éco labelités. Sur chaque sone seront richés les producables de nettlogace ace planting de produciés et produit leffiés, la cédoffion vestimentaies ra agent est bés adépailée et comprend «vestre et pantiolians, ainst qu'une poire de chausuves sécurité

Méthode de tutte contre le gospilioge Cet aspect n'est pos développé dons le mémoire présenté. Quolifé sur le rettovage et les produits d'entretien.

~

	ECONOMIE GENE	ECONOMIE GENERALE DU MARCHE	ш				
<u> </u>	Désignation	ATTRIBUTAIRES	Offre de prix HT	Estimation MOE	٧	Ecart %	
						%	
	Prestation de remise en température des repas et de service à table dans plusieurs restaurants scolaires	AUSET	530 862,00	530 862,00 721 515,00	-190 653,00	-26,42%	
			530 862,00	721 515,00	721 515,00 -190 653,00	-26,42%	

LOT