



COMMISSION APPEL D'OFFRE MAIRIE DE BASSAN DU 25 JUILLET 2025

« Rapport de présentation des articles R 2184-1 et suivants du code de la commande Publique ».

MARCHE PUBLIC EN PROCEDURE ADAPTEE

ACCORD CADRE à bons de commande

Fourniture et livraison de repas pour le restaurant scolaire de BASSAN

Réf. : 2025-06

RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES ET PROCES-VERBAL

PRESENTATION DU MARCHE ET DE LA PROCEDURE

1. Objet de la consultation

La municipalité de Bassan souhaite renouveler son accord cadre à bons de commandes pour la fourniture et livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire, ce marché avec SHC+B arrivant à son terme.

Lieu(x) d'exécution :
Ecole publique de Bassan
Restaurant scolaire « La cantine »
6 rue des Ecoles

34290 BASSAN

Le nouveau marché commencera le 1er septembre 2025 pour 1 an. Il est reconductible tacitement 2 fois.

Il s'agit d'un accord-cadre renouvelable en septembre 2028, en raison du caractère récurrent des prestations

Code principal	Description	Code suppl. 1	Code suppl. 2	Code suppl. 3
15894210-6	Repas pour écoles			
55521200-0	Services de livraison de repas			
55523100-3	Services de restauration scolaire			

2. Forme de la consultation

La procédure de passation utilisée est : la procédure adaptée ouverte. Elle est soumise aux dispositions des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 1° du Code de la commande publique

3. Décomposition de la consultation

Il s'agit d'un accord cadre s'exécutant à bons de commande successifs

L'accord-cadre avec maximum est passé 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. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande sur la base d'un BPU.

L'accord cadre est fixé sans minimum mais avec un maximum de 220 000 euros HT au total des 36 mois d'exécution, en cas de reconduction

Les candidats devaient présenter une offre entièrement conforme au cahier des charges (solution de base). Ils pouvaient également présenter, conformément aux articles R. 2151-8 à R. 2151-11 du Code de la commande publique, une offre comportant des variantes améliorant les conditions de base qui doivent respecter les exigences minimales détaillées suivantes :

Minimum 25% de denrées issues de l'agriculture certifiée biologique et minimum de 50% des denrées issus de la production locale (dans un rayon de 100 km autour du lieu de production).

4. Procédure

Envoi publicité le 01/07/2025 au BOAMP JO n° 25-74104 (publication 01/07)

+ mise en ligne sur la plateforme mairie BASSAN sur AWS

Date limite réception des offres : 22/07/2025 à 16h00

Ouverture des offres : 23/07/2025 à 11h00

Analyse des candidatures par Christine PUECH.
Nombre d'entreprises ayant retiré le DCE sur la plateforme de dématérialisation : 17
retraits authentifiés sur AWS
Nombre de plis reçus dans les délais : 1 sous format électronique.
Nombre de plis reçus hors délai : 0
Durée de validité des offres : 90 jours

Envoyé en préfecture le 12/09/2025
Reçu en préfecture le 12/09/2025
Publié le 17/09/2025
ID : 034-213400252-20250828-2025_047_2808-DE

CONTENU du DCE :

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) contient les pièces suivantes :

- Le règlement de la consultation (RC)
- L'acte d'engagement (AE) contenant le BPU (prix unitaires) et ses annexes
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
- Le cadre de réponse technique et ses 3 annexes :
 - o Annexe n°1 : Engagement du candidat sur la répartition par gamme de denrées alimentaires ;
 - o Annexe n°2 : Engagement du candidat en matière d'approvisionnement ;
 - o Annexe n°3 : Engagement du candidat sur l'achat de produits de qualité et durables.

PLIS OFFRES RECUES :

Registre des plis déposés de façon dématérialisée sur la plateforme AWS le 22 juillet :

Société SHCB
SIEGE SIRET 390 513 265 000 20
100 Rue de LUZAIS
38 070 ST QUENTIN FALLAVIER
04 74 94 70 30

Etablissement secondaire :
Cuisine centrale
ZAC les Portes de Sauvian
34410 SAUVIAN

PENDANT LA CONSULTATION :

Aucune question n'a été posée.

ANALYSE DES CANDIDATURES

La candidature a été examinée conformément aux dispositions des articles R2144-1 à R2144-7 et R.2161-4 du code de la commande publique, au regard des capacités économiques et financières, des capacités techniques et professionnelles.

SHCB entreprise sortante est bien connue de la mairie de BASSAN. :

Les capacités techniques, financières et professionnelles sont suffisantes.

BUDGET PREVISIONNEL

Maximum de 220 000,00€ HT , pour la totalité des 36 mois en cas de reconduction.

130 repas « élèves » par jour régulièrement en période scolaire (lundi, mardi, jeudi et vendredi). La fourchette constatée dernièrement allant de 120 à 135 repas selon les jours.
Ouverture toute l'année, uniquement les jours scolaires hors mercredis (soit 142 jours par an en moyenne)

CONFORMITE DES OFFRES

Envoyé en préfecture le 12/09/2025

Reçu en préfecture le 12/09/2025

Publié le

ID : 034-213400252-20250828-2025_047_2808-DE

La conformité des offres a été examinée selon les articles R 2152-1 et R 2152-2 du code de la commande publique.

L'acheteur vérifie que les offres qui n'ont pas été éliminées en application de l'article R 2152-2 (hors délai) du Code de la Commande Publique sont régulières, acceptables et appropriées.

Une **offre irrégulière** est une offre qui ne respecte pas les exigences formulées dans les documents de la consultation notamment parce qu'elle est incomplète, ou qui méconnaît la législation applicable en matière sociale et environnementale.

Une **offre inacceptable** est une offre dont le prix excède les crédits budgétaires alloués au marché public tels qu'ils ont été déterminés et établis avant le lancement de la procédure.

Une **offre inappropriée** est une offre sans rapport avec le marché public parce qu'elle n'est manifestement pas en mesure, sans modification substantielle, de répondre au besoin et aux exigences de l'acheteur formulées dans les documents de la consultation.

RAPPEL DES CRITERES DE SELECTION DES OFFRES

Critères de jugement des offres

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

Critères	Pondération
1- Valeur technique	60.0
2- Prix des prestations	30.0
3- Performances en matière de protection de l'environnement	10.0

Plus précisément,

1- La « **Valeur technique** » sera notée sur 60 points au regard des éléments développés par le candidat au sein de son mémoire technique, et ses 3 annexes conformément au cadre fourni dans le DCE. Pour mémoire, les sous-critères de notation sont les suivants :

- **Qualité des prestations (35 points)** : ce sous-critère porte notamment sur les menus (*variété des menus, cycle, variété des protéines végétales*) et les denrées proposées. *Nature et qualités des denrées (catégories, provenances, agriculture biologique, production locale dans un rayon de 100 km autour du site de production des repas, circuit court, fromage à la coupe, label rouge, AOP...).* *Valeur nutritionnelle et équilibre des repas*
- **Organisation des prestations (25 points)** : ce sous-critère porte notamment sur le mode de production des repas, la gestion des livraisons, *Mesure prise pour la traçabilité du produit du producteur à l'assiette (apport systématique et régulier de preuves)*, les solutions pour garantir la continuité du service, la formation du personnel municipal et la relation générale entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur.

Confection des recettes sur place (fait maison)

Mesures prises pour assurer la conformité sanitaire, l'hygiène et la sécurité alimentaires

Mesures mises en oeuvre pour assurer la continuité du service (véhicule de remplacement, remplacement du personnel, mise en place et gestion de stocks de repas d'urgence)

2- Le « **Prix des prestations** » sera noté sur **30 points** sur la base du montant total HT le plus bas. Le montant total HT indique dans le détail quantitatif estimatif. La note maximale sera attribuée au candidat dont le montant sera le plus bas. Les autres notes seront attribuées au prorata des écarts réels entre les offres selon la formule suivante :

$$\text{Note} = (\text{montant total HT le plus bas} / \text{montant total HT de l'offre}) \times 30$$

Dans le cas où des erreurs purement matérielles (de multiplication, d'addition ou de report) seraient constatées entre les indications portées sur le bordereau des prix unitaires et le détail quantitatif estimatif, le bordereau des prix prévaudra et le montant du détail quantitatif estimatif sera rectifié en conséquence. L'entreprise sera invitée à confirmer l'offre ainsi rectifiée ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

3- Les « **Performances en matière de protection de l'environnement** » seront notées sur **10 points** au regard des éléments développés par le candidat au sein de son mémoire technique, conformément au cadre et 3 annexes fournis dans le DCE.

Notamment : *Mesures prises en faveur de l'environnement (véhicules propres, méthode d'approvisionnement, choix des produits (bio agriculture raisonnée, méthode d'élaboration, bâtiment éco-responsable, etc ...)*

Chaque candidat se verra attribuer une note globale sur 100.

Méthode de notation retenue :

1. **Valeur technique de l'offre (VTO) pondérée à 60 % : Les sous critères sont indiqués dans le cadre et pondérés également** (Méthodologie et organisation du chantier : sur 15 points ; Moyens humains dédiés 12 points ; Qualité matériaux / fournitures équipements : sur 10 points ; Protection de l'environnement et développement durable/RSE : sur 3 points ; Délais sur 20 points).

Les sous-critères de la valeur technique sont pondérés comme indiqué ci-dessus (voir le cadre de réponse fourni par la mairie à remplir obligatoirement sous peine de se voir noter à zéro) :

Le nombre de pages de ce mémoire est limité à 15 pages maximum hors annexes (fiches techniques et planning, CV). En cas de dépassement : l'analyse du mémoire technique se terminera à la page 15. Toute information au-delà de la page 15 ne sera pas prise en compte dans la notation.

Modalités de notation de la valeur technique :

L'évaluation de chaque SOUS CRITERE du cadre de réponse technique se fera sur la base suivante :

Aucun renseignement	soit : 0 point
Insuffisant	soit : 1/5 des points
Correct	soit : 2/5 des points
Satisfaisant	soit : 3/5 des points
Très satisfaisant	soit : 4/5 des points
Parfaitement adapté	soit : le total des points

2. **Prix pondéré à 40%** (sur la base du PGF de l'acte d'engagement)

Le critère prix sera noté selon la méthode des écarts en valeur relative.

40 points seront attribués au candidat dont l'offre de prix est la moins disante.
La note pour les autres offres est calculée ainsi

$$\text{Note} = \frac{30 \times \text{Prix de l'offre la moins disante}}{\text{Prix de l'offre}}$$

ANALYSE DES OFFRES

L'offre de SHCB EST TRES SATISFAISANTE. Voir mémoire technique et les 3 annexes joints au rapport.

1 Analyse de la VALEUR TECHNIQUE :

ENTREPRISES	SHCB
<u>CRITERES</u>	Note
Qualité des prestations 35 points	30,00
Organisation des prestations 25 points	20,00
Note technique totale / 60	50,00
Classement note technique	1

1

Proposer des produits majoritairement frais et de saison pour contribuer à la valorisation des productions locales et maîtriser l'empreinte carbone de votre marché - - - - -

100% des CRUDITES FRAICHES

Plus de 50% de LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT FRAIS

70% de PRODUITS LOCAUX et/ou EN CIRCUIT COURT issus de notre légumerie

100% de fruits et légumes de SAISON

45% de PRODUITS LOCAUX

50% de PRODUITS DURABLES 25% de PRODUITS BIO 100% de VIANDES FRANCAISES 80% de VOLAILLES LABEL ROUGE 100% de BŒUFS « RACE À VIANDE » Des FROMAGES AOP/IGP/AOC Du pain FRAIS ET DE QUALITE ARTISANALE Plan de diversification des protéine

2

Apporter à vos convives une restauration authentique « comme à la maison » répondant à leurs envies mais également à leurs besoins nutritionnels - - - - 100% des vinaigrettes et assaisonnements « maison » Des pâtisseries salées et sucrée « maison » Des plats complets « maison » Des fromages « à la coupe » Des recettes traditionnelles et de terroir

• Vous garantir un partenariat de proximité, fiable et sécurisant - - - - -

Nous livrons déjà un client sur la commune de BOUJAN SUR LIBRON à seulement 5 km de votre commune. Nous fournirons un conditionnement en bac gastronome inox réutilisable Nous vous mettrons à disposition 3 kits de décoration pour animer 3 repas à thème par an et par site Notre diététicienne interviendra 1 fois par an pour l'animation de votre restaurant avec plusieurs thèmes au choix. Nous formerons vos équipes aux normes H.A.C.C.P. et au protocole de remise en température 1 fois par an et par site Nous capitalisons sur 20 ans d'expérience dans la gestion de cuisines centrales dont des délégations de service publiques reconnues pour leur niveau d'exigence (Béziers) dans la qualité de la prestation alimentaire comme dans la complexité de la logistique. Nous disposons de 3 cuisines centrales en région Auvergne Rhône Alpes et une flotte de plus de 30 véhicules tous renouvelés en 2019 sont l'assurance pour vous d'une continuité de service en toute circonstance.

2 Analyse du critère DEVELOPPEMENT DURABLE :

Envoyé en préfecture le 12/09/2025

Reçu en préfecture le 12/09/2025

Publié le

ID : 034-213400252-20250828-2025_047_2808-DE

ENTREPRISES	SHCB
<u>CRITERES</u>	Note
Mesures prises en faveur de l'environnement (véhicules propres, méthode d'approvisionnement, choix des produits (bio agriculture raisonnée, méthode d'élaboration, bâtiment éco-responsable, etc 10 points	7,00
Note Dev Durable totale / 10	7
Classement note technique	1

Légumerie en interne

Minimum 25 % de bio.

Respect loi EGALIM et 100% des contenant réutilisables en inox. Fromage à la coupe. Gestion évitant le gaspillage alimentaire.

Circuits courts pour 50% à 70% des produits.

50% de PRODUITS DURABLES

La gestion des bio-déchets dès 2021 avec : o La valorisation de nos déchets avec la mise en place d'un digesteur au sein de notre cuisine centrale de Béziers (34) o Le digestat, qui est la résultante de la transformation de nos déchets, est utilisable en tant qu'engrais naturel et mis à disposition de la commune de Béziers o Le projet à court terme est d'équiper toutes nos cuisines centrales de France.

3 Analyse du PRIX :

OFFRE DE BASE

	SHCB
Montant unitaire maternelle € HT	3,47 € HT
Montant unitaire Primaire € HT	3,57 € HT
DQE Repas maternelle 40 % (7 668 repas par an)	26 608 et 79 824 € HT sur 3 ans
DQE Repas primaire 60 % (11 502 repas par an)	41 062 € et 123 186 € HT sur 3 ans

DQE Total évalué sur sept 25/juin 2026(19 170 repas par ans)	67 670 HT
DQE total sur 3 ans	203 000 € HT
Note prix sur 30	30
Classement note prix	1

Pour mémoire l'ancien tarif était pour tous de 3,54 € HT soit 67 862 euros pour 19 170 repas sur l'année au lieu de 67 670 euros désormais.

On apprécie la maîtrise des couts quais stables entre 2025 et 2026, alors que nous avions envisagé une augmentation de 5 à 10%.

SYNTHESE OFFRE

	SHCB
Note Totale valeur Technique	50,00
Note DEVT DURABLE	7
Note Totale prix	30
Note générale 10	87
Classement	1

A l'issue de l'analyse des offres de BASE, l'offre de l'entreprise **SHCB** apparaît comme économiquement très avantageuse : parfaitement adaptée techniquement et financièrement satisfaisante.

La qualité des repas, le respect de la loi Egalim, la qualité de l'organisation, du suivi des livraisons.

Les moyens pour la mise en œuvre du marché et le suivi de la qualité des prestations, animation, le respect environnemental et engagement bio sont bien décrits et les moyens humains doivent permettre de maîtriser les délais.

CONCLUSION

La Commission décide de **d'attribuer le marché à la SAS SHCB.**

Au global le budget attribué est quasiment équivalent au budget de 2025 et une économie de 17 000 euros par rapport au prévisionnel qui était pour mémoire de 220 000 € HT.

Signature du service achats – marchés publics (Mairie de Bassan)

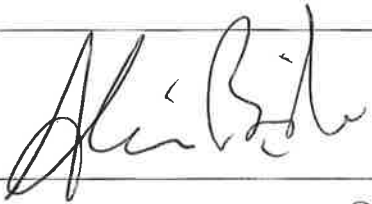
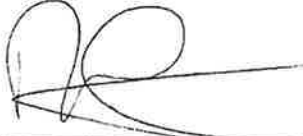
Marché 2025-06 livraison de repas cantine pour le restaurant scolaire de BASSAN

A BASSAN, le 25 juillet 2025

DGS	DGS Bassan	Excusée
-----	------------	---------

Signature des membres et du président de la CAO

A BASSAN, le 25 juillet 2025

M. Alain BIOLA	Maire Président de la Commission	
Mme Christine PUECH	Membre titulaire de la Commission	Elue déléguée à la commande publique 
Mme Francine MARTIN	Membre titulaire de la Commission	
Michel SANCHEZ	Membre titulaire de la Commission	

Validation du Représentant du Pouvoir Adjudicateur

SUIVANT le CONSEIL MUNICIPAL du 28 AOÛT 2025

A BASSAN
Le 28 août 2025

  M. Alain Biola