



PROCES-VERBAL DU CONSEIL MUNICIPAL DU MERCREDI 27 MAI 2026 - 19 h 00 –

Présents : Mrs Bernard MAROQUENNE, Sylvain MONNET, Vincent BOUGUET, Jérôme BLANCHARD, Florent BULLIFFON, Xavier BUTTARD, Stéphane MEUNIER,
Mmes Françoise JOURDAIN, Stéphanie VEUILLET, Angélique WLOSIK, Julie FRESIL CHENU, Sylvie DARME FRITZ, Stephany THIEN

Excusés : Mrs David MUGNIER, Nicolas ALBERTINI, Denis MOLLARD
Mmes Martine JACQUET, Ruby BAJARD, Maud BESSARD MORANDAS

Pouvoirs : Mr David MUGNIER donne pouvoir à Madame Sylvie DARME FRITZ
Mmes Martine JACQUET donne pouvoir à Madame Angélique WLOSIK
Mme Maud BESSARD MORANDAS donne pouvoir à Monsieur Bernard MAROQUENNE
Mr Denis MOLLARD donne pouvoir à Monsieur Sylvain MONNET

Mme Stéphanie THIEN est nommée secrétaire de séance.

1– DESIGNATION DES MEMBRES ELUS ET DES MEMBRES EXTERIEURS POUR LE FONCTIONNEMENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU C.C.A.S

Vu les articles L123- 6, R133-1 et suivants Du code de l'action sociale et des familles, vu l'article L 237- 1 du code électoral,

Le centre communal d'action sociale est un établissement public administratif communal qui intervient en matière sociale, en liaison étroite avec les institutions publiques et privées (CAF, MSA, associations ...).

Chaque commune de plus de 1500 habitants doit obligatoirement avoir un C.C.A.S.

Il est dirigé par un conseil d'administration. Le maire et président de droit.

Le maire rappelle que conformément à l'article L 123-6 du code de l'action sociale et des familles, les membres élus et les membres nommés le sont en nombre égal au sein du Conseil d'administration du centre d'action sociale point ce nombre est fixé par délibération du Conseil municipal.

En application de l'article R 123-7 du code de l'action sociale et des familles, le nombre des membres du conseil d'administration du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) est fixé par le conseil municipal.

Leur nombre ne peut pas être supérieur à 16 et ne peut être inférieur à 8. Il doit être pair puisqu'une moitié des membres est désignée par le conseil municipal et l'autre moitié par le maire.

Monsieur le Maire propose au Conseil Municipal de fixer à 16 le nombre de membres du Conseil d'Administration, étant entendu que l'autre moitié sera désignée par lui-même

Pour le bon fonctionnement de l'instance, il est proposé de fixer à 16 le nombre des membres du Conseil d'administration du CCAS.

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIAL : C.C.A.S.

Mme Angélique WLOSIK Vice-Présidente

Membres élus

- Mme Stéphanie VEUILLET
- Mme Françoise JOURDAIN
- Mme Ruby BAJARD
- M. Denis MOLLARD
- M. Xavier BUTTARD
- Mme Julie CHENU
- Mme Stéphany THIEN

Membres extérieurs

- Mme Joëlle MORANDAT
- Mme Véronique COMUZZI
- Mme Dominique DURAFOUR
- Mme Eva TURQUET
- Mme Valérie REVY
- M. Frédéric VERNIER
- Mme Aurore RAZUREL
- Mme Coline LORO

LE CONSEIL MUNICIPAL, après en avoir délibéré, à l'unanimité des élus présents et représentés,

- **APPROUVE** la constitution et la composition des membres du Conseil d'Administration du C.C.A.S telle que ci-dessus présentés ;

2– DESIGNATION DES MEMBRES POUR LES COMMISSIONS OBLIGATOIRES C.C.I.D (Commission communale des impôts directs)

Conformément au 1 de l'article 1650 du code général des impôts (CGT), une commission communale des impôts directs (CCID) doit être instituée dans chaque commune lors du renouvellement du conseil municipal.

Cette commission est composée :

- du Maire ou d'un adjoint délégué, président de la commission ;
- de 6 commissaires titulaires et 6 commissaires suppléants, si la population de la commune est inférieure à 2 000 habitants ;

Considérant le renouvellement du conseil municipal en date du 15 mars 2026 et l'installation de la nouvelle assemblée en date du 21 mars 2026,

Les commissaires doivent être de nationalité française Ou ressortissant d'un état membre de l'union européenne, être âgé de 25 ans au moins, jouir de leurs droits civils, être inscrit au rôle des impositions directes locales dans la commune, être familiarisé avec les circonstances

locales et posséder des connaissances suffisantes pour l'exécution des commission les travaux confiés à la commission.

Considérant que la désignation des commissaires doit être effectuée par le directeur départemental des finances publiques dans un délai de 2 mois à compter de l'installation de l'organe délibérant de la commune et qu'elle est réalisée à partir d'une liste de contribuables, en nombre double (soit 24 noms), proposée sur délibération du conseil municipal.

Entendu l'exposé de Monsieur le Maire propose la liste suivante :

Les membres titulaires :

- Martine JACQUET
- Sylvain MONNET
- Denis MOLLARD
- Nicolas ALBERTINI
- Xavier BUTTARD
- Sylvie DARME-FRITZ
- David BRIAND
- Jean Claude ROSSEL
- Claudine CHAUDET
- Bernadette CRETIN
- Frédéric VERNIER
- Claude DUC

Les membres suppléants :

- Vincent BOUGUET
- Ruby BAJARD
- Florent BULLIFFON
- Julie FRESIL
- Françoise JOURDAIN
- Stéphane MEUNIER
- Stéphanie VEUILLET
- Stéphany THIEN
- Dominique PARGAUD
- Eric REVY
- Thierry PERRIER
- Coline LORRO

Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré, à l'unanimité des membres présents et représentés,

PROPOSE la liste ci-dessus de contribuables pour siéger à la Commission Communale des Impôts Directs

3- VALIDATION DU CAHIER DES CHARGES DU MARCHE PUBLIC A PROCEDURE ADAPTEE POUR LA CONFECTION ET LA LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

Monsieur le Maire expose que la collectivité doit renouveler un marché pour la confection et la livraison de repas en liaison froide, environ chaque année 18 500 repas sont servis au restaurant scolaire, le prix uniquement des repas représente une enveloppe de 70 000€ T.T.C au prestataire actuel : BOURG TRAITEUR. Un cahier des charges a été rédigé en tenant compte des contraintes réglementaires notamment des différentes lois Egalim..., des besoins organisationnels de la collectivité et des attentes qualitatives.

Mr BUTTARD demande s'il y aura des variations entre les enfants primaires et maternels. Mme WLOSIK défend que ce choix n'ait pas été retenu par la collectivité du fait que les enfants maternels représentent la minorité de l'effectif et un enfant de grande section peut avoir des besoins nutritionnels proche d'un enfant primaire.

Mme DARME-FRITZ souhaite savoir comment est attribué le Marché

Mr le Secrétaire Général répond que le Marché est attribué selon la commission d'appel d'offre qui se réunira pour retenir un candidat et sera approuvé au Conseil Municipal par délibération.

Mme DARME- FRITZ souhaite connaître les modalités de la durée du contrat.

Mr le Secrétaire Général déclare que le contrat peut être résilié selon le délai prévu par la collectivité si le cahier des charges défini n'est pas respecté.



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

MARCHE DE FOURNITURES ET SERVICES

RESTAURATION COLLECTIVE

Confection et livraison des repas en liaison froide

**POUVOIR ADJUCICATEUR
Mairie de SAINT JEAN LE VIEUX
164 grande rue
01640 SAINT JEAN LE VIEUX**

SOMMAIRE

1- OBJET DU MARCHE

1.1-OBJET DU MARCHE

1.2- HORAIRES DES REPAS

1.3- NOMBRE DE REPAS ET BENEFICIAIRES

1.4- SPECIFICITES

1-OBJET DU MARCHE

1.1 Objet du marché

L'objet du présent marché est la confection et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune de SAINT JEAN LE VIEUX (enfants et adultes).
Le restaurant scolaire de l'école fonctionne avec un service à table.

1.2 -Horaires des repas

Compte tenu des effectifs en place à la signature du marché, le service de restauration collective, pour le déjeuner, sera assuré, à l'exception des jours fériés et des ponts accordés par l'Education Nationale et/ou l'autorité territoriale, aux horaires suivants :

Restauration collective	Livraison des repas	Service des repas en période scolaire
Ecole maternelle et élémentaire	Le jour même et vérification des quantités avec l'agent	Les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 11h30 à 13h20

Le prestataire s'engage sur sa capacité à respecter l'horaire de livraison.

1.3- Nombre de repas et bénéficiaires

A) Volume initial

A titre indicatif l'année scolaire 2025-2026, 18 500 repas ont été facturés.

B) Le repas témoin

Un repas témoin sera fourni chaque jour à la Commune à titre gracieux. Des échantillons de ce repas seront conservés chaque jour juste avant le début du service et déposés en chambre froide, pendant 6 jours après le jour de consommation.

C) Stock tampon

Le prestataire mettra à disposition gratuitement un stock tampon destiné à pallier des incidents de service, dans les quantités qui correspondent à la fréquentation journalière maximum. Il servira de sécurité dans des circonstances à caractère exceptionnel et notamment en cas de force majeure empêchant la livraison. Les produits de ce menu de secours seront remplacés par le fournisseur au fur et à mesure de leur consommation. Il sera renouvelé systématiquement en début de chaque année scolaire. L'offre précisera le détail de ce stock en denrées et son conditionnement. En cas d'utilisation, la collectivité signalera les articles consommés et en demandera le renouvellement.

Le prestataire évitera les salades en boîtes individuelles et favorisera un plat chaud.

1-4 Spécificités

A) Animations

La commune demande au titulaire de mettre en place un calendrier d'animation en liaison avec le restauration (repas à thèmes et festifs) une fois par mois pour la restauration scolaire. Il livrera un repas spécial Noël fin décembre au même prix unitaire que celui du repas en prestation de base.

Le titulaire fournira pour chaque animation un kit d'affichage d'information et de décoration.

B) Pique-nique

En fonction des besoins, le prestataire proposera une gamme variée, au minimum 5 pique-niques différents, la composition de ces derniers devra comporter des portions adaptées à l'âge des rationnaires.

Ils comprendront :

- Une entrée
- Un sandwich de viande avec un accompagnement
- Un paquet de chips ou équivalent
- Un fromage ou laitage
- Un dessert
- Une boisson

Dans le cadre de la loi Egalim, les bouteilles d'eau en plastiques interdites, l'attributaire proposera une autre solution.

C) Repas de substitution et allergies alimentaires

La collectivité ne souhaite pas fournir de repas de substitution.

2- STRUCTURE DES REPAS

2.1 Règles générales

L'élaboration des menus en tenant compte des prescriptions légales et de l'équilibre nutritionnel et des recommandations de la collectivité.

La Commune attend du prestataire une cuisine dite familiale, basée sur des produits simples et bruts. Par conséquent, les offres des candidats qui consisteraient pour une grande part en une cuisine dite d'assemblage seront écartées.

De la même façon, la commune attend du prestataire une cuisine la plus naturelle possible, comportant le moins d'additifs, très présents dans tous les produits industriels.

2.2 Elaboration des menus

Les menus seront élaborés par la diététicienne ou nutritionniste du titulaire attributaire pour une période de (trimestre, mois...) avec obligation de respecter les prescriptions réglementaires et contractuelles.

Ils garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

La quantité et les menus seront adaptés en fonction de l'âge.

Les menus trimestriels devront parvenir en mairie de SAINT JEAN LE VIEUX au moins quinze jours avant le début du trimestre concerné.

2.3 Composition des menus

La composition des menus devra respecter les règles d'équilibre alimentaire, de besoins nutritionnels et être conformes aux lois et règlements en vigueur en matière de restauration collective.

Toute nouvelle réglementation ou loi spécifique à la restauration scolaire ou collective s'appliquera automatiquement au présent marché.

Chaque repas sera constitué :

- Une entrée
- Un plat protidique
- Un légume ou féculent d'accompagnement
- Un produit laitier
- Un dessert dont un fruit frais deux fois par semaine

Le pain ne sera pas fourni par le prestataire.

Les serviettes en papier seront à la charge du prestataire.

Le prestataire fournira également les assaisonnements (ketchup, mayonnaise, sel, poivre, moutarde en dosettes) et condiments en fonction des entrées.

2.4 Affichage des menus

Le prestataire fournira les affiches de menus qui seront apposés par le personnel communal, aux emplacements désignés par la mairie.

En outre, le titulaire s'engage à fournir des menus en version électronique à envoyer par mail à la mairie de SAINT JEAN LE VIEUX : contact@saintjeanlevieux01.fr

Le prestataire devra également renseigner la part des produits bio et sous signes de qualité composant les repas. Les menus devront intégrer les sigles de type AB AOC IGP... ou autres repères favorisant une lecture claire et transparente de ce qui est servi aux enfants.

Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la commune.

3- Spécifications qualitatives

3.1- Spécifications générales

Le pouvoir adjudicateur exige :

- Une restauration de qualité -sanitaire, organoleptique et nutritionnelle – pour les usagers du service
- Une variété des repas doit tenir compte des saisons et des produits frais locaux présents sur le marché
- Des menus conformes aux exigences d'apport énergétique et nutritionnel en rapport avec l'âge.

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- De la réglementation française de portée générale et professionnelle
- De la réglementation communautaire
- Des normes françaises
- Décret 2011-1227 et arrêté du 30/09/2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
- De l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation et celles introduites par l'arrêté du 08/10/2013
- Des consignes particulières applicables à l'éducation nationale

Sans que cette liste soit exhaustive, le prestataire étant réputé avoir la parfaite connaissance des différentes dispositions applicables à la restauration scolaire ;

Le titulaire devra s'adapter en permanence à l'ensemble de la législation et réglementation en vigueur.

3.2 prise en compte de la Loi Egalim

Concernant l'obligation prévue par la loi Egalim à l'échéance du 1 janvier 2022 de fournir 50% de produits de qualité et durables (dont au moins 20% de produits biologiques), il est attendu du prestataire qu'il explique de quelle façon cette obligation sera remplie.

Il s'agit des produits :

- Issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum)
- Bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : (label rouge , appellation d'origine OC/ AOP) , indication géographique (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- Issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable

Il est demandé 20% minimum de produits biologiques en valeur par repas ce qui correspond à une composante bio à chaque repas minimum, cela s'appliquera à l'ensemble des repas.

Les composantes bio (entrée, plat protidique, plat d'accompagnement, produits laitiers , dessert) seront variés c'est-à-dire que la même composante bio ne pourra en aucun cas être proposées plus de deux fois au cours de la même semaine.

3.3 Provenance des produits

A) Généralités

La société prestataire présentera à la collectivité une fiche pour chaque produit compris dans la fabrication des repas, indiquant le pays d'origine. Les denrées entrant dans la fabrication des repas doivent répondre aux dispositions et de la réglementation sanitaire française en cours au jour de la passation et s'adapter aux nouvelles dispositions réglementaires applicables pendant toute la durée du marché.

Un approvisionnement local sera considéré comme un plus.

Un candidat affirmant se fournir localement, devra communiquer dans son mémoire la liste de ses fournisseurs locaux : la commune devra pouvoir localiser et contacter lesdits fournisseurs pour vérification – avec le pourcentage des produits locaux (% de fruits,% des légumes...)

B) Origine des denrées

Les diverses variétés de viandes utilisées (viande bovine, ovine, porcine, volaille...) devront être d'origine française.

- Pour la volaille, utilisation de la volaille fermière classe A n'ayant jamais été surgelée.
- Pour le bœuf : utilisation exclusive de viande de bœuf VBF(animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français). Il en sera de même pour toutes les préparations à base de cette viande.
- Utilisation de viande de veau et porc rôti, sauté : sans os avec un maxi de 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.
- Agneau- Mouton gigot d'épaule et sauté sans os avec un maximum de 5% de gras. Cette viande ne devra jamais être surgelée.

Les viandes reconstituées sont strictement interdites.

Le poisson proposé au minimum une fois par semaine. Utilisation exclusive de poisson surgelé mer ou de poisson frais. Filets, poisson blanc qualité sans arêtes.

Toutes les préparations à base de légumes seront exécutées avec des produits surgelés ou frais cueillis depuis moins de 4 jours.

Les fruits et légumes seront à maturité suffisante pour être consommés le jour de la livraison et aux maximum frais et de saison.

Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont strictement interdits.

Autres :

- La confiture n'est pas considérée comme un dessert
- Les gâteaux secs ne seront servis qu'en accompagnement
- Les pâtisseries seront fraîches ou livrées à 3°
- Les produits laitiers auront minimum 10 jours de valeur avant leurs dates de péremption
- Un fromage à la coupe sera proposé au minimum une fois par semaine
- Les OGM ou denrées contenant des produits issus de modifications génétiques ou de farines animales sont strictement interdits.

Les produits génétiquement modifiés sont prohibés.

C) Spécifications particulières

Les plats seront préparés à partir de produits frais, locaux et de saison qui devront être variés dans les menus. Le recours aux conserves et produits surgelés devra être limité et le recours aux circuits courts privilégié.

D) Produits dont l'utilisation est interdite

- Huile de palme, coprah, coco
- Pour les fritures, pas d'huile type végétaline
- Produits d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ni viande issue d'animaux nourris avec des farines animales ou avec des aliments génétiquement modifiés.
- Poissons en provenance de CHINE, poissons exotiques, filet de poisson « PERCHE DU NIL »
- Tous les poissons dont les modes de production ou d'élevage relèvent de ce qu'on appelle l'aquaculture intensive. Ce type de production se caractérise par l'élevage d'animaux en vase clos, alimentés par des farines ;
- Thon rouge
- les produits allégés
- les potages déshydratés
- les produits dérivés de type pâtes farcies
- les sauces à base de produits industriels déshydratés

E) Prise de décision

Avant la prise de décision du nouveau prestataire une dégustation sera demandée sur 4 menus types dont un végétarien comprenant :

- Un hors d'œuvre à bases de crudités
- Un plat chaud
- Un fromage
- Un dessert type pâtisserie (les gâteaux type madeleine, napolitain, brownie... ne sont pas considérés comme des desserts)

4- Spécifications quantitatives

Il est servi à chaque enfant ou adulte la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, ni insuffisance.

Les grammages servis correspondront conformément aux prescriptions du GEM-RCN.

5- Conditions d'exécution des prestations

5.1- Commandes des repas

Les commandes sont effectuées par l'agent en charge de la restauration scolaire.

Chaque vendredi avant minuit, une prévision de commande de repas pour la semaine S+2.

L'agent en charge des commandes aura la possibilité d'ajuster le nombre de repas de la veille du jour de livraison avant 12h00.

5.2 Livraisons

La livraison des repas s'effectuera au sein des locaux du restaurant scolaire à l'adresse ci-dessous :

Rue des écoles : 01640 SAINT JEAN LE VIEUX

Le transport est à la charge de la société. Le personnel préposé aux transports et manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

5.3 Conditionnement

Les repas seront livrés :

- En barquettes à usage unique thermo scellées collectives de 6 portions
- Ou En barquette inox collective de 6 portions
- En barquette individuelle pour les adultes.

Chaque réception de repas donnera lieu à la remise d'un bon de livraison fourni par la société prestataire, faisant apparaître le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livrée.

Chaque barquette aura son étiquette précisant la provenance des produits, le grammage, la température de chauffe en accord avec la réglementation en vigueur.

5.4 Remise en température

L'attention du titulaire est attirée sur son offre qui ne doit pas prévoir de cuisson dans le restaurant scolaire mais une remise en température en fonction des plats.

Le titulaire reconnaît avoir visité les locaux avant la remise de son offre et avoir une parfaite connaissance des matériels de réchauffe dont dispose le restaurant scolaire.

5.5 Règles de continuité du service public

En cas de grève ou d'impondérable du titulaire, ce dernier s'engage à assurer dans tous les cas sa prestation, si cette dernière n'était pas assurée, cela constituerait une faute grave susceptible d'entraîner la rupture du marché.

6- Conditions d'exécution du marché

Le titulaire du marché est dispensé de constituer une retenue de garantie.

6.1- Modalités et détermination des prix

La prestation comprend la livraison et la fourniture des repas.

6.2 Révision des prix

Ces prix seront révisés lors du renouvellement du contrat, au 1^{er} septembre de l'année, pour s'appliquer aux repas fournis à partir de la rentrée scolaire suivante.

La formule de révision des prix est la suivante :

$$P = P_o \times \left(0,50 \frac{A}{A_o} + 0,50 \frac{S}{S_o} \right)$$

dans laquelle :

P = Nouveau prix.

Po = Prix stipulés au contrat.

- A = Valeur moyenne des six derniers mois connus de l'indice « Repas en restaurant scolaire et universitaire » publié par l'INSEE dans les indices mensuels des prix à la consommation – *Identifiant : 001763856***
- Ao = Valeur de la moyenne annuelle de l'Indice des prix à la consommation, ensemble des ménages – Alimentation y compris restaurants, cantines, cafés, publié par l'INSEE, calculé sur la période de janvier 2025 à décembre 2025 - *Identifiant : 001763856***
- S = Dernière valeur connue de l'indice trimestriel " Indice des taux de salaire horaire des ouvriers par activité : Ensemble des secteurs non agricoles (NAF rév. 2 ENS – *Identifiant : 010562695*),**
- So = Valeur de l'indice trimestriel " Indice des taux de salaire horaire des ouvriers par activité : Ensemble des secteurs non agricoles (NAF rév. 2 ENS - *Identifiant : 010562695*), Indice de référence : (4^{ème} trimestre 2025)**

6.2 Paiement- Etablissement de la facture

Les factures afférentes au paiement, établies au nom de la mairie de SAINT JEAN LE VIEUX et transmises sur le portail Chorus pro, portant outre les mentions légales :

- Le nom et l'adresse du créancier
- le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement
- le numéro et date du marché
- date et lieu de la prestation
- le prix unitaire hors tva en euros
- le montant de la facture avant et après application de la tva en euros
- la date d'établissement de la facture

Les sommes dues aux titulaires seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.



REGLEMENT DE CONSULTATION

Restauration Collective Confection et livraison de repas en liaison froide

**Date et heure limites des offres :
Le lundi 6 juillet 2026 à 12h00**

Mairie de SAINT JEAN LE VIEUX
164 grande rue
01640 SAINT JEAN LE VIEUX

1. Organisme qui passe le marché

Mairie de SAINT JEAN LE VIEUX
164 grande rue
01640 SAINT JEAN LE VIEUX

Représenté par Monsieur Bernard MAROQUENNE , agissant en qualité de Maire de la Commune

2. Caractéristiques principales du marché

2.1 Objet du marché

La présente consultation concerne la conception, la confection et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la Commune de Saint Jean Le Vieux.
Toutes les prestations sont détaillées dans le Cahier des Clauses particulières.

2.2 Mode de passation

La procédure de passation utilisée est la procédure adaptée en application du code de la commande publique du 1 avril 2019.

2.3 Type de contrat

Le marché est traité à prix unitaire.

3 . Conditions de la consultation

3.1 délai de validités des offres

Le délai de validité des offres est fixé à jours à compter de la date limite de réception des offres.

3.2 lots et tranches

Le marché est composé d'un lot unique.

3.3 visite des lieux

Une visite sur site est obligatoire. Elle devra être effectuée avant l'établissement de l'offre.
Les candidats devront prendre contact avec le secrétariat de la mairie au 04 74 36 31 34

3.4 Organisation d'une dégustation

Une dégustation de 4 menus devra être proposée sur place dans les locaux de la restauration scolaire de la Commune avant la date limite de remise des offres.

3.5 Date limite de la remise des offres :

La date limite des offres est fixée au lundi 6 juillet 2026 à 12h00.

4. Conditions relatives au marché

4.1 Durée du marché

La durée du marché est fixée à un an à compter du début des prestations soit le 1^{er} septembre 2026.

Il pourra ensuite, à l'initiative de la collectivité contractante faire objet de 3 reconductions d'un an, sans que toutefois sa durée totale ne puisse excéder 4 ans.

Le pouvoir adjudicateur prendra à cet effet la décision de reconduire le marché et d'en informer le titulaire dans un délai de 3 mois avant la fin de l'année scolaire en cours, par lettre recommandée avec accusé de réception.

4.2 Délai de livraison

Les modalités de livraisons sont fixées dans le cahier des clauses particulières

4.3 Mode de règlement

Le mode de règlement choisi par la personne publique est le virement bancaire.

5. Conditions relatives aux candidatures et aux offres

Les candidats peuvent présenter une offre en qualité de candidats individuels et/ou en qualité de membres d'un ou plusieurs groupements.

6 Contenu du dossier de consultation

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

- Le présent règlement de la consultation (RC)
- L'acte d'engagement (AE)
- Le cahier des clauses particulières (CCP)
- Le bordereau des prix unitaires (BPU)

6.2 Modifications mineures au dossier de consultation

Le Maître d'ouvrage se réserve le droit d'apporter, au plus tard 6 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation sans en modifier substantiellement le contenu.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Le dossier de la consultation est téléchargeable gratuitement sur la plate-forme : la voix de l'Ain

Le candidat peut télécharger les formulaires de déclaration à l'adresse suivante :

6.3 Pièces de candidature

Pièces de candidatures telles que prévues aux articles L.2142.1, R.2142-3, R2142-4, R2143-3 et R2143-4 du code de la commande publique

- Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise
- Renseignement concernant la capacité économique et financière de l'entreprise
- Attestation d'assurance pour les risques professionnels en cours de validité
- Renseignements concernant les capacités techniques et professionnelles de l'entreprise

Présentation d'une liste des principaux services et prestations de même nature effectués au cours des 3 dernières années

Déclaration indiquant le matériel, les équipements techniques et les moyens humains dont le candidat dispose pour la réalisation de marché de même nature.

Cette description de l'organisation et des moyens sera donnée pour chacune des fonctions majeures de ce cycle de production , à savoir à la conception des menus :

- L'approvisionnement en denrées
- La fabrication des repas
- La logistique
- La gestion administrative et financière

6.4 les pièces de l'offre

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes, par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement
- Le bordereau de prix unitaires
- Le cahier des clauses particulières
- Le mémoire justificatif du candidat

6.5 Pièces à remettre par l'attributaire du marché

L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le ou les candidats produisent les certificats et attestations de l'article R2144-4 du code de la commande publique .

Le candidat auquel il est envisagé d'attribuer le marché produit en outre :

- 1) Les pièces prévues aux articles D 8222-5 ou D.8288-8 du code du travail , qui sont à produire tous les six mois jusqu'à la fin de l'exécution du marché
- 2) Les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales.

7 Sélection des candidatures et jugement des offres

7.1 Sélection des candidatures :

Les critères de sélection des candidatures au vue des pièces décrites dans le règlement de consultation sont les suivants :

- La situation juridique de l'entreprise
- La capacité économique et financière
- La capacité technique et professionnelle

Le pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de ne pas retenir une candidature dont le candidat n'a pas justifié de compétences, références et capacités appropriées à l'objet du marché ou jugées insuffisantes.

8. Critères de jugement des offres :

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles L2152-1 , L2152-4, R.2152-1 et R 2152-2 du Code de la commande publique et donnera lieu à un classement des offres.

Les critères intervenant au regard des pièces relatives à l'offre sont les suivants :

- 1- Prix des prestations pondéré à 35%
- 2- Valeur qualitative des prestations pondérée à 65%
- 2.1 qualité nutritionnelle 35%
- 2.2 qualité technique 20%
- 2.3 qualité environnementale 10%

Notée sur 10 et jugée d'après les éléments figurant dans le mémoire à savoir :

- La qualité des repas proposé au regard du mémoire technique 3 points
- Les délais tolérés pour l'annulation des repas 3 points
- La qualité des échantillons de dégustation 3 points
- Proposition de visite du site 1 point

9- Condition d'envoi ou de remise de plis

La transmission par voie papier n'est plus autorisée.

Toute transmission des candidatures et des offres doit se faire sous format électronique sur le site la voix de l'Ain.

Date limite de réception des plis :

Les plis doivent être transmis avant la date limite de réception des offres fixée au lundi 6 juillet 2026 à 12H00

10 Renseignements complémentaires

Mairie de SAINT JEAN LE VIEUX

164 grande rue

01640 SAINT JEAN LE VIEUX

04 74 36 31 34

Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré, à l'unanimité des membres présents et représentés,

APPROUVE le cahier des charges ci-dessus pour la confection et la livraison de repas en liaison froide,

4- VALIDATION DE LA CONVENTION D'ORGANISATION ET DE FONCTIONNEMENT DU CENTRE MEDICO-SCOLAIRE DE PONCIN

La convention est établie entre le Collège de Poncin et la commune de Saint Jean le Vieux pour une durée de 4 ans , à compter du 1 janvier 2026, il est demandé à la commune de s'acquitter des frais de fonctionnement ordinaires : fournitures administratives, frais d'affranchissement pour les enfants qui résident sur la commune.
Pour information, en 2025 la commune a versé 215€94 pour 183 élèves.

Après avoir entendu l'exposé du Maire,

Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré à l'unanimité des membres présents et représentés,

- **VALIDE** la dite convention pour une durée de 4 années à compter du 1^{er} janvier 2026
- **AUTORISE** M. le Maire à signer la convention

5- APPROBATION DE LA MODIFICATION DES STATUTS DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES RIVE DE L'AIN PAYS DU CERDON PERMETTANT DE PREVOIR LA POSSIBILITE D'EXERCER DES COMPETENCES DELEGUEES PAR UNE AUTRE COLLECTIVITE TERRITORIALE

Objet : Approbation de la modification des statuts de la Communauté de Communes Rives de l'Ain - Pays du Cerdon (CCRAPC) permettant de prévoir la possibilité d'exercer des compétences déléguées par une autre collectivité territoriale

Vu le code général des collectivités territoriales, et notamment ses articles L.5211-17 et L.5214-20 ;

Vu les statuts de la Communauté de Communes Rives de l'Ain - Pays du Cerdon (CCRAPC) modifiés par arrêté préfectoral du 19 décembre 2025 ;

Vu la délibération du conseil communautaire de la CCRAPC en date du 05 mars 2026 approuvant la modification de ses statuts ;

Considérant que cette modification vise à permettre à la communauté de communes d'exercer des compétences déléguées par une autre collectivité territoriale ou un établissement public, notamment la Région Auvergne-Rhône-Alpes, dans le cadre de conventions de délégation de compétence ;

Considérant que cette évolution statutaire est nécessaire pour sécuriser juridiquement l'exercice des compétences en matière de mobilités (mobilités partagées, solidaires, actives et transport à la demande) ;

Considérant que les conseils municipaux des communes membres ont trois mois pour se prononcer à compter de la date de notification de la délibération n° C_2026_030, à savoir à compter du 23 mars 2026 ;

Après en avoir délibéré, le conseil municipal à l'unanimité des membres présents et représentés :

- **APPROUVE** la modification des statuts de la Communauté de Communes Rives de l'Ain - Pays du Cerdon telle qu'adoptée par le conseil communautaire du 5 mars 2026 ;
- **ACCEPTE** l'insertion de l'article suivant dans ses statuts :

« Dans les conditions et modalités prévues par les dispositions du code général des collectivités territoriales, complétées le cas échéant par d'autres dispositions législatives ou

réglementaires, la communauté de communes peut conclure des conventions de délégation de compétence avec une collectivité territoriale ou un établissement public. La compétence déléguée par convention est exercée au nom et pour le compte de la collectivité territoriale délégante. »

- **MANDATE** Monsieur le Maire pour notifier la présente délibération à Monsieur le Préfet, à la Communauté de Communes Rives de l'Ain - Pays du Cerdon et aux services compétents.

6 – LES JURES D’ASSISES 2027

M. le Maire explique au Conseil Municipal qu’il convient de procéder au tirage au sort de TROIS personnes parmi les électeurs inscrits sur la liste électorale pour constituer la liste préparatoire à la constitution du jury d’assises pour 2027. Toutes les communes comptant 1 300 habitants et plus doivent tirer au sort un nombre de noms triple de celui fixé par l’arrêté préfectoral. Pour notre commune, un juré doit être désigné. Il convient donc de tirer au sort 3 noms. M. le Maire rappelle que les personnes tirées au sort doivent être âgées de 23 ans au cours de l’année civile qui suit la constitution de la liste (nées après le 31 /12/2002).

Tirage 1 N° 1 BUREAU X N°
Nom : XXXX
Prénom : XXX
Date de naissance : XXXX
Adresse : XXXXX 01640 SAINT JEAN LE VIEUX

Tirage 2 N° BUREAU
Nom : XXXX
Prénom : XXXX
Date de naissance : XXXX
Adresse : XXXXXXXX 01640 SAINT JEAN LE VIEUX

Tirage 3 N° BUREAU n°
Nom : XXXXXXX
Prénom : XXXXX
Date de naissance :
Adresse : XXXXX 01640 SAINT JEAN LE VIEUX

Le Conseil Municipal, après avoir effectué le tirage au sort, à l’unanimité des membres présents et représentés :

- **AUTORISE** M. Le Maire à inscrire sur la liste préparatoire les trois personnes désignées ci-dessus.

7– DECISIONS PRISES DANS LE CADRE DE LA DELEGATION DU CONSEIL MUNICIPAL AU MAIRE POUR L’INSTRUCTION DES DECLARATIONS D’INTENTION D’ALIENER (D.I.A)

M. le Maire informe le Conseil Municipal des D.I.A. examinées par la commission
« Urbanisme »

Me TERRANOTA, notaire à Lyon 7

Pour la vente de la parcelle C1747

Par xxxxxxxx16 ruelle de la Tournelle – SAINT JEAN LE VIEUX

Au profit de xxxxxxxxxxxx

Au prix de 121 500€

Me DUBOIS JACQUEMET, notaire à PONT D'AIN

Pour la vente des parcelles A814 A674 et A676

Par xxxxxxxxxx– rue du Benet - SAINT JEAN LE VIEUX

Au profit de xxxxxxxxx

Au prix de 25 000€

Me PORAL VIALATTE JUNIQUE, notaire à AMBERIEU EN BUGEY

Pour la vente de la parcelle ZC 512

Par xxxxxxxxxx– 392 montée du Four à Chaux – SAINT JEAN LE VIEUX

Au profit de xxxxxxxxxxxx

Au prix de 398 000€

Le Conseil Municipal, après avoir délibéré, à l'unanimité des membres présents et représentés ;

- **PREND** acte des décisions prises par M. le Maire au titre de sa délégation au regard du droit de préemption urbain. Il ne sera pas fait usage de ce dernier

8– DECISIONS PRISES DANS LE CADRE DE LA DELEGATION DE POUVOIR AU MAIRE

M. le Maire informe le Conseil Municipal des décisions qu'il a prises dans le cadre de la délégation de pouvoirs qui lui est consentie par ce dernier et communique la liste des devis signés pour accord

DATE	BUDGET	FOURNISSEUR	ARTICLES	PRIX T.T.C
21/03/2026	PRINCIPAL	SONNEPAR	Achat 10 néons pour dalles lumineuses	334.08
08/04/2026	PRINCIPAL	HENRI JULIEN	Vaisselle pour restaurant scolaire verre cuillère pichets	241.96
08/04/2026	PRINCIPAL	FREE	Fibre mars tous bâtiments communaux sauf mairie et PM	383.93
08/04/2026	PRINCIPAL	LIBRAIRIE PAPET	Achat 81 livres pour la bibliothèque	1193.32
08/04/2026	PRINCIPAL	JOSEPH	Remplacement cartouche lave-vaisselle	396
08/04/2026	PRINCIPAL	BOURG TRAITEUR	Repas cantine mars	8 755.20

08/04/2026	PRINCIPAL	DESAUTEL	Vérifications extincteurs divers bâtiments	622.49
09/04/2026	PRINCIPAL	GDF	GAZ divers bâtiments	2 974.80
09/04/2026	PRINCIPAL	TOTAL DIRECT	Electricité divers bâtiment	2095.80
11/04/2026	PRINCIPAL	SUPERU	Carburant tous véhicules communaux mars	447.63
21/04/2026	PRINCIPAL	BERGER LEVRAULT	Changement clé certinomis changement de maire	564
21/04/2026	PRINCIPAL	MOSAIQUE	Bureau d'étude modification simplifiée n°1 DU PLU	4890
21/04/2026	PRINCIPAL	PROFIL ETUDES	Bureau d'étude eau pluviale Mermand	4775.24
21/04/2026	PRINCIPAL	SOCOTEC	Vérification des alarmes et installations gaz	1272.86
21/04/2026	PRINCIPAL	JOSEPH	Cartouche four + lave vaiselle et bidon de rinçage	670.20
21/04/2026	PRINCIPAL	Naturalis	36 sacs de terreau pour fleurs communales	607.51
22/04/2026	PRINCIPAL	LBCOM	Confection du bulletin municipal 2025	1752
24/04/2026	PRINCIPAL	Cnas	Cotisation annuelle	2464
29/04/2026	PRINCIPAL	EUROVIA BRAM	Acompte 7 voirie Mermand	20444.50
29/04/2026	PRINCIPAL	EURIOVIA BRAM	Acompte 7 voirie Mermand	7625
30/04/2026	PRINCIPAL	SiGNALISATION	Achat miroir de rue	583.76
05/05/2026	PRINCIPAL PRINCIPAL	NEOPOST	Cartouche d'encre machine à affranchir	252
05/05/2026	PRINCIPAL	NOREMAT	Ecrou vis pour tracteur	391.32
05/05/2026	PRINCIPAL	Auravocat	Honoraire d'avocat affaire Guillon	1824
05/05/2026	PRINCIPAL	FREE	Ligne fibre tous bâtiments avril	384.01
06/05/2026	PRINCIPAL	Bourg traiteur	Repas cantine avril 2026	4579
07/05/2026	PRINCIPAL	Franck elec	Remplacement 9 B AES gymnase	2575
12/05/2026	PRINCIPAL	Superu	Carburant tous véhicules communaux	453.20
12/05/2026	PRINCIPAL	Sonnepar	Achat 30 neons	670.54
12/05/2026	PRINCIPAL	Desautel	Vérification baes divers bâtiments	1135.9
12/05/2025	PRINCIPAL	Un grain de passio	Gerbe cérémonie	140
21/05/2026	PRINCIPAL	Derruaz	Remplacement 6 pneus camion	2133.72

Mme DARME-FRITZ s'interroge de quelle librairie provient les 21 livres achetés.

Mr le Secrétaire Général répond qu'il s'agit d'une librairie choisie par les bénévoles de la bibliothèque.

Mr le Maire ajoute que la commande a été passée avant l'ouverture de la librairie l'Audacieuse.

Mme DARME-FRITZ propose de soutenir la librairie l'audacieuse et de commander un maximum.

Mr le Maire répond qu'une communication ira dans ce sens auprès des écoles et divers partenaires.

Mr BUTTARD constate que le carburant des véhicules est pris chez SUPERU et demande si la commune ne pourrait pas consommer à la station totale de la commune.
Mr le Maire répond qu'il se renseignerait des conditions financières et modalités.

Questions diverses

- Communication

Mr le Maire donne la parole à Mme Fresil Chenu. Les élus de la commission souhaitent ouvrir et partager un compte facebook avec les administrés. Les administrateurs du compte seraient les élus de la commission communication.



- L'affichage des compte rendus dans les hameaux

Mme DARME FRITZ déclare avoir connaissance de personnes âgées à Varey qui ne dispose pas d'internet et ne peuvent pas accéder aux informations des Conseils Municipaux.

Est-ce qu'il serait possible d'afficher dans les hameaux.

Mr le Secrétaire Général assure qu'il s'agissait d'un choix sous le précédent mandat, de plus l'impression de compte-rendu génèrent la consommation de nombreuses ramettes à papier

Mr le Maire déclare que notre affichage obligatoire doit être repensé par une borne par exemple accessible 24/24 et 7 jours sur 7.

Ces propositions seront étudiées en commission communication.

Mr le Maire déclare que lors de la séance du Conseil Communautaire du jeudi 16 avril 2026 à Jujurieux , il a été élu 3^{ème} Vice-Président. Les délégations telles que l'urbanisme, l'habitat ainsi que le plan santé lui ont été confiées.

Le plan santé ne faisait pas partie des compétences communautaires. Cependant, les besoins de notre territoire ont fortement évolué ces dernières années. Aujourd'hui , toutes nos communes, à l'exception de Pont d'Ain , seront à moyen terme confrontées aux difficultés d'accès aux soins.

C'est pourquoi Monsieur le Maire a demandé à Mme la Présidente ainsi qu'aux autres Vice-Présidents que la Communauté de Communes s'engage pleinement sur ce sujet majeur pour l'avenir du territoire.

Mr le Maire remercie la Présidente ainsi que l'ensemble de ses collègues Vice-Présidents d'avoir soutenu cette démarche.

Mr le Maire a intégré et est membre du SCOT schéma de la cohérence territoriale qui étudie les développements possibles sur un territoire en matière d'urbanisme, construction. Saint Jean le Vieux serait vecteur de développement selon Mr NANTY pour les prochaines années.

Le projet de méthanisation en cours sur la commune donne lieu à une réunion prochainement avec les services de l'Etat.

Mr le Maire tient à remercier l'ensemble des personnes qui se sont mobilisées (parents, enseignants, administrés, élus) pour trouver un enfant qui n'était pas rentré à son domicile après l'école.

Les gendarmes l'ont retrouvé vers 23 h sur la commune de Pont d'Ain.

Mr le Maire annonce avec tristesse le décès de Monsieur GIROUX ancien Vice-Président durant de nombreuses années et s'est fortement investi au service de notre territoire.

Le Conseil Municipal adresse les condoléances à ses proches et à sa famille.

Tous les sujets sont levés à 19H58