



COMMUNE DE SAINT JEAN LE VIEUX
EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL

REPUBLIQUE FRANCAISE
DEPARTEMENT DE L'AIN
ARRONDISSEMENT NANTUA
CANTON de PONT D'AIN

Date de la convocation : 02/07/2026

NOMBRE DE MEMBRES :

Afférents au conseil municipal : 19

En exercice : 19

Présents : 14

Qui ont pris part à la délibération : 19

Séance du 9 juillet 2026

L'an deux mil vingt-six, le neuf juillet 2026
à dix-neuf heures

Présents : Mrs Bernard MAROQUENNE, Sylvain MONNET, Vincent BOUGUET, Jérôme BLANCHARD, Florent BULLIFFON, Denis MOLLARD, Stéphane MEUNIER, Xavier BUTTARD
Mmes Martine JACQUET, Ruby BAJARD, Stéphanie VEUILLET, Julie FRESIL CHENU, Sylvie DARME FRITZ, Stéphany THIEN

Excusés : Mrs David MUGNIER, Nicolas ALBERTINI
Mme Françoise JOURDAIN, Angélique WLOSIK, Maud BESSARD MORANDAS,

Pouvoirs : Mr David MUGNIER donne pouvoir à Mme Sylvie DARME FRITZ
Mr Nicolas ALBERTINI donne pouvoir à Mr Vincent BOUGUET
Mme Françoise JOURDAIN donne pouvoir à Mr Sylvain MONNET
Mme Angélique WLOSIK donne pouvoir à Mme Julie FRESIL-CHENU
Mme Maud BESSARD MORANDAS donne pouvoir à Mr Bernard MAROQUENNE

Mr Jérôme BLANCHARD est nommé secrétaire de séance.

4- ATTRIBUTION DU MARCHE PUBLIC POUR LA CONFECTION ET LA LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE



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 la 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@saintjeanleieux01.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'écocert 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%

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

La commission d'appel d'offre s'est réunie le mardi 7 juillet 2026 à 17h00, 5 entreprises ont répondu à l'appel d'offre :

- SHCB située à Saint Quentin Fallavier 38
- CHATEAU de VALENCE située à Jujurieux
- API située à Jonage (69)
- BOURG TRAITEUR (prestataire actuel)
- RPC située à Ambronay

Une grille d'évaluation a été réalisée avec des critères définis dans le cahier des charges

La commission d'Appel d'offres s'est réunie le mardi 7 juillet 2026 à 17h00, l'ouverture des plis a été réalisé le lundi 6 juillet 2026 à 14h00.

5 entreprises ont répondu à l'appel d'offre (RPC, BOURG TRAITEUR, SHCB, CHATEAU DE VALENCE, API)

Il s'avère que selon les critères retenus 3 candidats ont pu être écarté :

- Le Château de Valence en raison du coût financier et des manquements au mémoire technique (menus non lisibles, absence de visite des cuisines, de proposition de repas pour dégustations, pas de recommandations du fait que leur expérience débute en septembre
- API, une tarification correcte mais un manque de variété dans le choix des desserts proposés compote et crème dessert reviennent quasi chaque semaine ; Les personnes témoins ont à l'unanimité que les plats présentés visuellement ne donnent pas envie et étaient peu appétissants (purée orange fluau, gratin qui se tient mal et donne pas très envie...)
- SHCB, le deuxième prestataire le plus cher, avec des plats qui étaient parfois peu appétissant et qui manquaient de goûts ;

Les deux autres prestataires BOURG TRAITEUR et RPC sont très difficiles à se démarquer pour dire que leur mémoire technique et menus de dégustation semblent très satisfaisants. Le choix du candidat est RPC qui se démarque de BOURG TRAITEUR pour sa tarification. Il est proposé de retenir RPC comme entreprise retenue.

Selon les critères suivants fixés dans le règlement de consultation : prix des prestations pondéré à 35% et la valeur qualitative des prestations pondérées à 65%.

M. Le Maire propose l'entreprise RPC pour effectuer la prestation de service de la confection et livraison de repas en liaison froide à compter du 1 septembre 2026.

Grille évaluation

Envoyé en préfecture le 15/07/2026

Reçu en préfecture le 15/07/2026

Publié le

15 JUL. 2026

ID : 001-210103636-20260709-2026_07_09_04_4-DE

		API		BOURG TRAITEUR					
Entreprise	%		%						
Situation juridique de l'entreprise	5	K bis, assurance	5	k bis, assurance	5	K bis, assurance	5	K bis, a	
Situation économique (produits locaux)	10	hors département	7	oui	10	oui	10		
Situation financière	10	CA 1,218 millions	3	CA : 433 000 €	7,5	CA : 26 762 000	7,5	pas de chi	
Capacité technique	20	les contenants ne sont pas adaptés au cahier des charges	5	barquette de 6 en biodégradable ou bac inox	20	barquette en ouate de cellulose recyclable biodégradable	20	bac générale	
Capacité professionnelle	20	Crémieu, Vaulx en Velin et Poncin	15	Lettre de Versonnex, Sergy	15	beaucoup de recommandations	15	p. recomr	
		35		58		58			

Prix	%		%		%		%	
Prix bordeau unitaire enfant	25	3.53 TTC	20	3.84 TTC	15	3.323 TTC	25	5.1
Prix bordeau unitaire adulte	10	4.06 TTC	6	Gratuit (10 maxi/jour)	10	3.531 TTC	8	5.1
		26		25		33		

TOTAL CUMULE	61	83	91
---------------------	-----------	-----------	-----------

Repas	Pts		Pts		Pts		Pts	
Qualité des repas proposés	3 pts	Crème dessert et compote bio chaque semaine	1,5	menus variés	2,5	dessert fait maison	2,5	menu
Délai toléré annulation repas	3 pts	La veille avant 10h	2	La veille avant 10h	2	La veille avant 10h	2	la veille a jour J ava
Qualité des échantillons de dégustation	3 pts	Aspect visuel négligé (purée de carottes) + plats non appétissants	1	Plats appétissants et bons barquettes difficile à ouvrir	2,5	Plats appétissants et bons barquettes difficile à ouvrir	2,5	Absence
Proposition visite de site	1 pt	Visite fin juin	1	Connaît le site	1	Visite fin juin	1	Pas

TOTAL POINTS	5,5	8	8
---------------------	------------	----------	----------

Envoyé en préfecture le 15/07/2026

Reçu en préfecture le 15/07/2026

Publié le

15 JUL 2026



ID : 001-210103636-20260709-2026_07_09_04_4-DE

U DE VALENCE		SHCB	
	%		%
assurance	5	K Bis, assurance	5
oui	10	hors département	7
données frées	0	CA : 60 millions	2,5
gastro ment pour 6	10	barquette polypropylène Nombre ?	10
is de mandation	0	Multiples recommandations	15
25		40	

	%		%
18 TTC	5	3.89 TTC	10
11 TTC	2	4.53 TTC	4
	7		14

32	54
-----------	-----------

	Pts		Pts
s illisibles	0	Sur 1 mois inégalité des desserts (crème, compote, gâteau)	1,5
vant 12h + le nt 10h exept.	3	48h ouvrées avant le jour de consommation	1
d'échantillon	0	Certains plats manquaient de saveur (gratin de courgettes)	1,5
de visite	0	Visite fin juin	1

3	5
----------	----------

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

- **ACCEPTE** de retenir l'entreprise RPC pour le marché public dit prestation de service pour la confection et livraison de repas en liaison froide d'un montant d'environ 61 000 € T.T.C
- **DIT** que cette somme est inscrite au budget principal 2026
- **AUTORISE** M. Le Maire à signer tout document à cette opération

La présente délibération deviendra exécutoire à compter de sa transmission à Madame la Sous-Préfète de Nantua.

Fait en séance les jour, mois et an
susdits,

Copie certifiée conforme au registre
Le Maire,

Bernard MAROQUENNE

