Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE

# EXTRAIT
# DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL DE CHALLEX

## Délibération n° 57-2024

| | | |
|---|---|---|
| **Nombre de conseillers** | **18** | L'an deux mil vingt quatre, |
| **En exercice :** | **18** | Le 26 septembre 2024 |
| **Présents :** | **12** | Le Conseil Municipal de la commune de Challex, dûment convoqué en |
| **Votants :** | **14** | session ordinaire, s'est réuni sous la présidence de Madame Aline HOFER FAVRE, Maire. |

**Date de convocation du Conseil Municipal** : 20 septembre 2024

**Présents** : Aline HOFER FAVRE – Michel PETER – Patricia ALTHERR -– Jean-Pierre SZWED – Brigitte FLEURY Corentin RINALDI —– Yoann FURNON - Françoise SUDAN – Martial MEDA – Sandrine SHAW – Raquel CAJARAVILLE ORTIGUEIRA – Nolwenn SUDAN -

**Absents ayant donné procuration** : Cyrielle CHAMOT (procuration à Raquel CAJARAVILLE ORTIGUEIRA Xavier MAIRE (procuration à Michel PETER).

**Absents** : Nicolas JAN - Marie-Julie SENEZE - Cédric HERNALSTEENS – Jocelyne BLAZER

**Secrétaires de séance** : Michel PETER – Françoise SUDAN

**OBJET : Marché à bons de commandes relatif à la fourniture et la livraison de repas en liaison froide dans une perspective de développement durable pour les restaurants scolaires municipaux, les accueils de loisirs et pour le portage des repas des aînés**

Madame le Maire rappelle à l'assemblée qu'un groupement de commandes pour la passation de marchés de travaux, de services et de fournitures des communes du Sud et Centre Gessien a été constitué entre les communes de Challex, Collonges, Farges, Léaz, Péron, Pougny, Saint-Jean-de-Gonville, Crozet, Chevry et Sergy, afin de mutualiser les besoins en matière de travaux, de services et de fournitures, conformément aux dispositions propres à la commande publique.

Dans ce cadre, une consultation formalisée ouverte a été lancée pour la fourniture et la livraison des repas en liaison froide, dans une perspective de développement durable pour les restaurants scolaires municipaux, les accueils de loisirs et le portage de repas des aînés.

Sept communes ont décidé d'adhérer à cette consultation : Challex, Collonges, Farges, Péron, Pougny, Saint-Jean-de-Gonville et Sergy.

Les collectivités membres du groupement ont désigné la commune de Saint-Jean-de-Gonville comme coordonnateur de groupement d'achat du marché de fournitures pour cette famille.

Madame la Maire rappelle également la délibération n° 42-2024 du 27 juin dernier qui visait à étendre la période de prestation de services de Bourg Traiteur, pour assurer la continuité du service pendant cette période, le contrat arrivant à échéance fin août 2024.

Ce marché est composé de 2 lots distincts :

**Lot n°1 : Restauration scolaire et périscolaire**
- Option 1 : Fourniture de pain bio
- Option 2 : Fourniture du goûter

**Lot n°2 : Restauration pour le portage des repas aux aînés**
- Option 1 : Fourniture de pain bio
- Option 2 : Fourniture de soupe pour le dîner

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE

Ce marché à prix unitaires est conclu pour une période initiale d'une année prenant effet le 7 octobre 2024 jusqu'au 7 octobre 2025, renouvelable 3 fois.

Les prestations faisant l'objet de ce marché étant susceptibles de varier, ce marché est fractionné à bons de commandes sans minimum, ni maximum pour chaque membre du groupement.

Un avis d'appel public à la concurrence a été mis en ligne sur le site internet de la Voix de l'Ain le 3 juin 2024 ainsi que sur les sites des marchés publics dématérialisés : adullact.org le 30 mai 2024. L'avis a également été publié au journal de la Voix de l'Ain le 7 juin 2024.

Deux offres ont été remises dans les délais impartis.
La Commission d'Appels d'Offres du Groupement de commandes s'est réunie le 5 juillet 2024.

Au vu du rapport d'analyses établi et compte tenu des critères d'évaluation, il est proposé d'attribuer le marché comme suit :

**Lot n°1 « Restauration scolaire et périscolaire » :** entreprise BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE – BOURG TRAITEUR (01) :

- Offre de base :
  - 3,22 € H.T. le repas enfant (4 composantes) –
  - 3,53 € H.T. le repas enfant (5 composantes)
  - 4,55 € H.T. le repas adulte (5 composantes)

- Option n°1 Fourniture de pain Bio à l'unité : 0,10 € H.T.
- Option n°2 Fourniture de goûters à l'unité : 1,21 € H.T.

**Lot n°2 « Portage de repas aux aînés » :** entreprise BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE – BOURG TRAITEUR (01) :

- Offre de base Repas aînés : 6,96 € H.T.
- Option n°1 Fourniture de pain bio à l'unité : 0,62 € H.T.
- Option n°2 Fourniture de soupe à l'unité : 1,29 € H.T.

**Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal, à l'unanimité,**

- **APPROUVE** l'attribution du marché à bons de commande Lot n°1 « Restauration scolaire et périscolaire », au prestataire BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE – BOURG TRAITEUR au prix de :
  - 3,22 € H.T. (4 composantes) le repas enfant
  - 4,55 € H.T. (5 composantes) le repas adulte

- **PRECISE** que le présent marché relatif au lot n°1 « Restauration scolaire et périscolaire » est attribué sans option.

- **APPROUVE** l'attribution du marché à bons de commande – Lot n°2 « Portage des repas aux aînés », au prestataire BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE – BOURG TRAITEUR au prix de 6,96 € H.T. le repas

- **PRECISE** que le présent marché relatif au lot n°2 « Portage des repas aux aînés » est attribué avec option 1 (pain bio) et option 2 fourniture de soupe.

- **AUTORISE** Madame le Maire à signer tout document nécessaire à l'exécution de la présente décision.

Ainsi délibéré, les jours, mois et an que dessus ».

Pour extrait conforme,
Fait à Challex, le 26 septembre 2024
Le Maire,
Aline HOFER FAVRE

MAIRIE DE CHALLEX
DÉPARTEMENT DE L'AIN

Le Maire certifie exécutoire la présente délibération compte tenu de sa transmission en Sous-préfecture et affichée le :

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



# GROUPEMENT DE COMMANDES POUR LA PASSATION DE MARCHES DE TRAVAUX, DE SERVICES ET DE FOURNITURES DES COMMUNES DU SUD ET CENTRE GESSIEN

## Marchés à bons de commandes

## Pour la fourniture et la livraison de repas en liaison froide dans une perspective de développement durable pour : les restaurants scolaires municipaux, les accueils de loisirs et pour le portage des repas aux aînés

## COMMISSION D'APPEL D'OFFRES

## Vendredi 05 juillet 2024 à 11h00

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



## Préambule

Un groupement de commandes dénommé « **GROUPEMENT DE COMMANDES POUR LA PASSATION DE MARCHES DE TRAVAUX, DE SERVICES ET DE FOURNITURES DES COMMUNES DU SUD ET CENTRE GESSIEN** » a été constitué entre les communes de Challex, Chevry, Collonges, Crozet, Farges, Léaz, Péron, Pougny, Saint-Jean-de-Gonville et Sergy.

Ce groupement a été créé en vue de la passation, pour le compte des membres du groupement, de marchés de travaux, de services et de fournitures.

L'objet de la présente consultation est un marché à bons de commandes relatif à la fourniture et la livraison de repas en liaison froide dans une perspective de développement durable pour les restaurants scolaires municipaux et les accueils de loisirs, ainsi que le portage de repas des aînés. Les communes suivantes seront bénéficiaires des prestations faisant l'objet de la présente consultation :

- Challex
- Collonges
- Farges
- Péron
- Pougny
- Saint-Jean-de-Gonville
- Sergy

Les collectivités membres du groupement ont désigné pour cette famille d'achat la commune de Saint-Jean-de-Gonville comme coordonnateur du groupement.

L'opération est composée de 2 lots distincts :

- Lot n°1 : Restauration scolaire et périscolaire (avec options)
- Lot n°2 : Restauration pour le portage des repas aux aînés (avec options)

## Consultation

Le marché a été mis en ligne le jeudi 30 mai 2024 sur le site des marchés publics dématérialisés : adullact.org

Un avis d'appel public à la concurrence a été mis en ligne sur le site internet de la Voix de l'Ain le 03/06/24.

L'avis a été publié au journal de la Voix de l'Ain le 07/06/24, parution n°4128.

Le retour des offres a été fixé au lundi 1er juillet 2024 à 12h.

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



## Offres reçues

Deux offres ont été remises par voie électronique dans les délais impartis :

Offre n°1 :

**Entreprise BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE – BOURG TRAITEUR**
3 rue Guichenon
01000 BOURG-EN-BRESSE

Offre n°2 :

**Entreprise SHCB**
100 rue de Luzais
38070 SAINT QUENTIN FALLAVIER

Aucune offre n'est arrivée hors délais.

## Critères

Les critères retenus pour le jugement des offres sont, par ordre d'importance relative décroissante :

| Critères |
|---|
| **1- Valeur technique - coefficient de pondération 60 %** |
| - 1.1 - Démarche en développement durable |
| - 1.2 - Variété des menus et test dégustatif |
| - 1.3 - Flexibilité, rapidité de livraison et d'intervention |
| - 1.4 - Traçabilité dans la confection des repas |
| 2 - **Prix des prestations - coefficient de pondération 40%** |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



## PIÈCES DE LA CANDIDATURE

| Candidats / Pièces fournies | N°1 BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE | N°2 SHCB |
|---|---|---|
| Lettre de candidature + déclaration (DC1+DC2) | X | X |
| Copie jugement si redressement judiciaire | Sans objet | Sans objet |
| Déclaration sur l'honneur article 43 | X | X |
| Présentation de l'entreprise | X | X |
| Liste d'établissements recevant la prestation | X | X |
| Agrément service vétérinaire | X | X |
| **Candidature recevable (Oui/Non)** | **OUI** | **OUI** |

## PIÈCES DE L'OFFRE

| Candidats / Pièces fournies | N°1 BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE | N°2 SHCB |
|---|---|---|
| Acte d'engagement propre à chaque commune | X | X |
| CCAP | X | X |
| CCTP propre à chaque lot | X | X |
| Cahier de réponses développement durable complété | X | X |
| BPU propre à chaque lot | X | X |
| Mémoire technique | X | X |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



# OFFRE DE PRIX

## LOT 1 Restauration scolaire et périscolaire

| Candidats / Offre | N°1 BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE | N°2 SHCB |
|---|---|---|
| Repas enfant 4 composantes | 3,22 € HT | 3,23 € HT |
| Repas enfant 5 composantes | 3,53 € HT | 3,40 € HT |
| Repas adulte 5 composantes | 4,55 € HT | 4,06 € HT |
| Option n°1 : fourniture de pain bio à l'unité | 0,10 € HT | 0,19 € HT |
| Option n°2 : fourniture de goûters à l'unité | 1,21 € HT | 0,76 € HT |

**Montant annuel selon quantitatif prévisionnel de 153 220 repas enfant par an (5 composantes) et 5 620 repas adulte par an (environ) :**

| | BRIDON DISTRIBUTION | SHCB | Note BRIDON sur 100 | Note BRIDON sur 40 | Note SHCB sur 100 | Note SHCB sur 40 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Offre de base | 566 437,60 € | 543 765,20 € | 96.00 | 38.40 | 100 | 40 |
| Offre de base + option 1 | 582 321,60 € | 573 944.80 € | 98.56 | 39.42 | 100 | 40 |
| Offre de base + option 2 | 726 262.80 € | 637 395.20 € | 87.76 | 35.10 | 100 | 40 |
| Offre de base + options 1 et 2 | 767 717.80 € | 690 392.00 € | 89.93 | 35.97 | 100 | 40 |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



## LOT 2 Portage de repas aux aînés

| Candidats / Offre | N°1 BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE | N°2 SHCB |
|---|---|---|
| Repas des aînés | 6,96 € HT | 6,35 € HT |
| Option n°1 : fourniture de pain bio à l'unité | 0,62 € HT | 0,39 € HT |
| Option n°2 : fourniture de soupe à l'unité | 1,29 € HT | 0,99 € HT |

**Montant annuel selon quantitatif prévisionnel de 8 000 repas par an :**

| | BRIDON DISTRIBUTION | SHCB | Note BRIDON sur 100 | Note BRIDON sur 40 | Note SHCB sur 100 | Note SHCB sur 40 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Offre de base | 55 680,00 € | 50 800,00 € | 91.24 | 36.50 | 100 | 40 |
| Offre de base + option 1 | 60 640,00 € | 53 920,00 € | 88.92 | 35.57 | 100 | 40 |
| Offre de base + option 2 | 66 000,00 € | 58 720,00 € | 88.97 | 35.59 | 100 | 40 |
| Offre de base + options 1 et 2 | 70 960,00 € | 61 840,00 € | 87.15 | 34.86 | 100 | 40 |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



# VALEUR TECHNIQUE

## LOT 1 Restauration scolaire et périscolaire

| Candidats / Offre | N°1 BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE | N°2 SHCB |
|---|---|---|
| **1.1 Démarche en développement durable (0 à 35 points)** | | |
| Circuits courts et distances de transports *10 points* | 8 | 5 |
| Politique d'approvisionnement *10 points* | 8 | 6 |
| Fraicheur des produits et signe de qualité *7.5 points* | 6.5 | 5 |
| Autres propositions en matière de développement *7.5 points* | 6 | 6 |
| ***Sous-total /35*** | ***28.50*** | ***22*** |
| **1.2 Variété des menus et test dégustatif (0 à 35 points)** | | |
| Test dégustatif *10 points* | 8 | 4 |
| Proposition en matière d'animation *10 points* | 9 | 5 |
| Présentation des grammages par type de produits *10 points* | 10 | 10 |
| Recours aux services d'un nutritionniste *5 points* | 5 | 4 |
| ***Sous-total /35*** | ***32*** | ***23*** |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



| | | |
|---|---|---|
| **1.3 Flexibilité, rapidité de livraison et d'intervention (0 à 15 points)** | | |
| Procédure d'urgence en cas de problème de livraison dû au trajet *5 points* | 5 | 5 |
| Procédure d'urgence en cas d'incident sanitaire *5 points* | 5 | 5 |
| Procédure d'urgence en cas de produit manquant *5 points* | 5 | 5 |
| ***Sous-total /15*** | ***15*** | ***15*** |
| **1.4 Traçabilité dans la confection des repas (0 à 15 points)** | | |
| Indication des délais entre le jour de récolte et le jour de livraison des repas *5 points* | 5 | 2.5 |
| Respect de la chaîne du froid *5 points* | 5 | 3 |
| Protocole d'hygiène *5 points* | 4.5 | 4.5 |
| ***Sous-total /15*** | ***14.50*** | ***10*** |
| **TOTAL GENERAL /100** | **90.00** | **70.00** |
| **NOTE GLOBALE / 60** | **54.00** | **42.00** |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



# VALEUR TECHNIQUE

## LOT 2 Portage de repas aux aînés

| Candidats / Offre | N°1 BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE | N°2 SHCB |
|---|---|---|
| **1.1 Démarche en développement durable (0 à 35 points)** | | |
| Circuits courts et distances de transports *10 points* | 8 | 5 |
| Politique d'approvisionnement *10 points* | 8 | 6 |
| Fraicheur des produits et signe de qualité *7.5 points* | 6.5 | 5 |
| Autres propositions en matière de développement *7.5 points* | 6 | 6 |
| ***Sous-total /35*** | ***28.50*** | ***22*** |
| **1.2 Variété des menus et test dégustatif (0 à 35 points)** | | |
| Test dégustatif *10 points* | 8 | 3 |
| Proposition en matière d'animation *10 points* | 9 | 5 |
| Présentation des grammages par type de produits *10 points* | 10 | 10 |
| Recours aux services d'un nutritionniste *5 points* | 5 | 4 |
| ***Sous-total /35*** | ***32*** | ***22*** |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



| | | |
|---|---|---|
| **1.3 Flexibilité, rapidité de livraison et d'intervention (0 à 15 points)** | | |
| Procédure d'urgence en cas de problème de livraison dû au trajet *5 points* | 5 | 5 |
| Procédure d'urgence en cas d'incident sanitaire *5 points* | 5 | 5 |
| Procédure d'urgence en cas de produit manquant *5 points* | 5 | 5 |
| ***Sous-total /15*** | ***15*** | ***15*** |
| **1.4 Traçabilité dans la confection des repas (0 à 15 points)** | | |
| Indication des délais entre le jour de récolte et le jour de livraison des repas *5 points* | 5 | 2.5 |
| Respect de la chaîne du froid *5 points* | 5 | 3 |
| Protocole d'hygiène *5 points* | 4.5 | 4.5 |
| ***Sous-total /15*** | ***14.5*** | ***10*** |
| **TOTAL GENERAL /100** | **90** | **69** |
| **NOTE GLOBALE / 60** | **54.00** | **41.40** |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



# CLASSEMENT

## LOT 1 RESTAURATION SCOLAIRE ET PERISCOLAIRE

### OFFRE DE BASE

| | Note financière /40 | Note technique /60 | Total / 100 | Classement |
|---|---|---|---|---|
| BRIDON DISTRIBUTION | 38.40 | 54.00 | 92.40 | 1 |
| SHCB | 40.00 | 42.00 | 82.00 | 2 |

### OFFRE DE BASE + OPTION N°1

| | Note financière /40 | Note technique /60 | Total / 100 | Classement |
|---|---|---|---|---|
| BRIDON DISTRIBUTION | 39.42 | 54.00 | 93.42 | 1 |
| SHCB | 40.00 | 42.00 | 82.00 | 2 |

### OFFRE DE BASE + OPTION N°2

| | Note financière /40 | Note technique /60 | Total / 100 | Classement |
|---|---|---|---|---|
| BRIDON DISTRIBUTION | 35.10 | 54.00 | 89.10 | 1 |
| SHCB | 40 | 42.00 | 82.00 | 2 |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



## OFFRE DE BASE + OPTIONS N°1 et N°2

| | Note financière /40 | Note technique /60 | Total / 100 | Classement |
|---|---|---|---|---|
| BRIDON DISTRIBUTION | 35.97 | 54.00 | 89.97 | 1 |
| SHCB | 40 | 42.00 | 82.00 | 2 |

## LOT 2 PORTAGE DES REPAS AUX AINES

### OFFRE DE BASE

| | Note financière /40 | Note technique /60 | Total / 100 | Classement |
|---|---|---|---|---|
| BRIDON DISTRIBUTION | 36.50 | 54.00 | 90.50 | 1 |
| SHCB | 40 | 41.40 | 81.40 | 2 |

### OFFRE DE BASE + OPTION N°1

| | Note financière /40 | Note technique /60 | Total / 100 | Classement |
|---|---|---|---|---|
| BRIDON DISTRIBUTION | 35.57 | 54.00 | 89.57 | 1 |
| SHCB | 40 | 41.40 | 81.40 | 2 |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



**OFFRE DE BASE + OPTION N°2**

| | Note financière /40 | Note technique /60 | Total / 100 | Classement |
|---|---|---|---|---|
| **BRIDON DISTRIBUTION** | 35.59 | 54.00 | 89.59 | 2 |
| **SHCB** | 40 | 41.40 | 81.40 | 1 |

**OFFRE DE BASE + OPTIONS N°1 et N°2**

| | Note financière /40 | Note technique /60 | Total / 100 | Classement |
|---|---|---|---|---|
| **BRIDON DISTRIBUTION** | 34.86 | 54.00 | 88.86 | 1 |
| **SHCB** | 40 | 41.40 | 81.40 | 2 |

## ATTRIBUTION

Au vu des critères techniques et financiers, il est proposé d'attribuer les marchés comme suit :

**Lot n°1 Restauration scolaire et périscolaire : entreprise BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE**

**Lot n°2 Portage des repas aux aînés : entreprise BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE**

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE



## Emargement des membres de la Commission d'Appel d'Offres :

| Commune | Qualité (titulaire ou suppléant) | Nom et prénom | Présent | Excusé | Signature |
|---|---|---|---|---|---|
| Saint-Jean-de-Gonville | Titulaire | BRULHART Michel | X | | |
| Challex | Titulaire | HOFER-FAVRE Aline | X | | |
| Collonges | Titulaire | PERREAL Lionel | X | | |
| Farges | Suppléante | CHASSAGNE Huguette | X | | |
| Péron | Titulaire | BLANC Dominique | X | | |
| Pougny | Titulaire | MARCELOT Annie | X | | |
| Sergy | Suppléante | MICHAUD Amélie | X | | |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE

**Marché à bons de commandes relatif à la fourniture et la livraison de repas en liaison froide dans une perspective de développement durable pour les restaurants scolaires municipaux, les accueils de loisirs et pour le portage des repas aux aînés**

## ANALYSE DES OFFRES- LOT 1

### OFFRE N°1 - BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE

| Critères | Nb de points | Commentaires sur proposition du candidat | Note proposée |
|---|---|---|---|
| **1.1 - Démarche en développement durable : de 0 à 35** | | | |
| Circuits courts et distances de transport des fournisseurs | 10 | Rayon de 20 km en moyenne pour les producteurs. Agri-Local - Saveurs de l'Ain Distance longue Bourg Traiteur au Pays de Gex (95 km). Formation à l'écoconduite. Véhicule EURO V - de 5 ans | 8 |
| Politique d'approvisionnement pour respecter les exigences | 10 | Application de la loi Egalim. 80% des produits issus de fournisseurs locaux. 80 % de produits de qualité et durables (dont 50 % labellisés) et 20 % bio. | 8 |
| Fraicheur des produits et signes de qualité | 7.5 | Respect de la saisonnalité. 95% de viande fraîche (bœuf, porc, volaille), 100 % de poisson label pêche et aquaculture durable, liste des allergènes par aliment. Aucun arôme industriel. | 6.5 |
| Autres propositions en matière de développement | 7.5 | Gaspillage alimentaire proche de 0. Tri chez Bourg Traiteur, recyclage eau et huile. Bac gastro, emballage et équipement éco-responsable | 6 |
| | | **Note globale du critère 1.1** | **28.5/35** |
| **1.2 - Variété des menus et test dégustatif : de 0 à 35** | | | |
| Test dégustatif (repas test) | 10 | Points forts : transport et présentation. Bonne texture, goût, quantité suffisante. Bon assaisonnement | 8 |
| Proposition en matière d'animation | 10 | 1 fois par mois, menu fait par les enfants. Calendrier respecté et menus déjà présentés dans l'offre. Planning annuel d'animation transmis. Newsletter animation avec l'actualité. Evaluation par une grille. Intervention possible d'agriculteurs, d'animation avec démonstration culinaire et dégustation. Animation à chaque période scolaire avec fascicule et affiche. | 9 |
| Présentation des grammages par type de produits | 10 | Conforme, p. 19 | 10 |
| Recours aux services d'un nutritionniste | 5 | Prévu, p. 16 à 25. Plats spécifiques pour régimes spéciaux sur demande. | 5 |
| | | **Note globale du critère 1.2** | **32/35** |
| **1.3 - Flexibilité, rapidité de livraison et d'intervention : de 0 à 15** | | | |
| Procédure d'urgence en cas de problème de livraison dû au trajet | 5 | véhicule de secours, repas de substitution avec longue conservation | 5 |
| Procédure d'urgence en cas d'incident sanitaire | 5 | Fiche de liaison contact en cas de crise. Plan sur les différentes mesures à prendre. Traçabili | 5 |
| Procédure d'urgence en cas de produit manquant | 5 | Repas type froid si panne de four, possibilité d'être livré à nouveau | 5 |
| | | | **15/15** |
| **1.4 - Traçabilité dans la confection des repas : de 0 à 15** | | | |
| Indication des délais entre le jour de récolte et le jour de livraison des repas | 5 | Organisation et contrôle de l'approvisionnement | 5 |
| Respect de la chaine du froid | 5 | Logiciel pour vérifier les températures. Contrôle des températures | 5 |
| Protocole d'hygiène | 5 | Formation du personnel, visite de leurs locaux. HACCP + BPH<br>Plan de nettoyage | 4.5 |
| | | **Note globale du critère 1.4** | **14.5/15** |
| | | **NOTE GENERALE** | **90/100** |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE

**Marché à bons de commandes relatif à la fourniture et la livraison de repas en liaison froide dans une perspective de développement durable pour les restaurants scolaires municipaux, les accueils de loisirs et pour le portage des repas aux aînés**

## ANALYSE DES OFFRES - LOT 1

### OFFRE N°2 - SHCB

| Critères | Nb de points | Commentaires sur proposition du candidat | Note proposée |
|---|---|---|---|
| **1.1 - Démarche en développement durable : de 0 à 35** | | | |
| Circuits courts et distances de transport des fournisseurs | 10 | + : la légumerie et les desserts maison. 50 % circuit court mais producteurs essentiellement autour du candidat (38/69/26/42). Proposition de partenariat avec boulanger local.<br>- : Distance de 140 km. Lettres de référence en-dehors de notre secteur géographique et anciennes. Peu de producteurs de notre secteur, ce qui est normal | 5 |
| Politique d'approvisionnement pour respecter les exigences | 10 | Maîtrise de A à Z des circuits de production. 50% des légumes achetés en local. Reste origine France. | 6 |
| Fraicheur des produits et signes de qualité | 7.5 | + : Origine France : viande. Fromage à la coupe. Respect du calendrier de saison. Majoritairement fait maison. Pas d'OGM<br>- : agneau non français. | 5 |
| Autres propositions en matière de développement | 7.5 | Norme EURO / EEV ET vigilence sur année du véhicule. Formation Ecoconduite. 50% véhicules au gaz naturel.<br>Réduction consommation bureautique - Tri des déchets et équipement des sites avec bac à graisse + collecte / valoriation des huiles de friture<br>Appli "we lunch" : pas de téléphone au travail, cela ne nous servira pas<br>Produits d'entretien enzymatiques, utilisation produits Ecolabel | 6 |
| | | **Note globale du critère 1.1** | **22/35** |
| **1.2 - Variété des menus et test dégustatif : de 0 à 35** | | | |
| Test dégustatif (repas test) | 10 | Au 1er abord, visuel décevant. A la dégustation : plats fades, salade de concombres sans goût et légumes trop mous (peut-être dû au transport). Potage trop liquide, sans consistance. Bon dessert et bonne compote. Problème de contenant : difficile à ouvrir et se servir (pas pratique pour des aînés). | 4 |
| Proposition en matière d'animation | 10 | 1 animation pédagogique prévue par an . Proposition de repas à thème et évenements nationaux (semaine du goût etc). Jeu de l'oie contre le gaspillage alimentaire. Kit déco. Formation animateurs | 5 |
| Présentation des grammages par type de produits | 10 | Conforme, voir annexe menus. | 10 |
| Recours aux services d'un nutritionniste | 5 | Diététicienne, voir annexe menus. | 4 |
| | | **Note globale du critère 1.2** | **23/35** |
| **1.3 - Flexibilité, rapidité de livraison et d'intervention : de 0 à 15** | | | |
| Procédure d'urgence en cas de problème de livraison dû au trajet | 5 | véhicule de dépannage | 5 |
| Procédure d'urgence en cas d'incident sanitaire | 5 | p.194 - Plan élaboré. | 5 |
| Procédure d'urgence en cas de produit manquant | 5 | Fabrication et livraison d'un repas de remplacement. Repas froid si four en panne. Plan de continuité d'activité (p.194) et stock tampon | 5 |
| | | **Note globale du critère 1.3** | **15/15** |
| **1.4 - Traçabilité dans la confection des repas : de 0 à 15** | | | |
| Indication des délais entre le jour de récolte et le jour de livraison des repas | 5 | oui | 2.5 |
| Respect de la chaîne du froid | 5 | Autocontrôle | 3 |
| Protocole d'hygiène | 5 | Explication de la méthode HACCP. Contrôle par un laboratoire indépendant. Lave-vaisselle. | 4.5 |
| | | **Note globale du critère 1.4** | **10/15** |
| | | **NOTE GENERALE** | **70/100** |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE

**Marché à bons de commandes relatif à la fourniture et la livraison de repas en liaison froide dans une perspective de développement durable pour les restaurants scolaires municipaux, les accueils de loisirs et pour le portage des repas aux aînés**

## ANALYSE DES OFFRES- LOT 2

### OFFRE N°1 - BRIDON DISTRIBUTION GASTRONOMIE

| Critères | Nb de points | Commentaires sur proposition du candidat | Note proposée |
|---|---|---|---|
| **1.1 - Démarche en développement durable : de 0 à 35** | | | |
| Circuits courts et distances de transport des fournisseurs | 10 | Rayon de 20 km en moyenne pour les producteurs. Agri-Local - Saveurs de l'Ain Distance longue Bourg Traiteur au Pays de Gex (95 km). Formation à l'écoconduite. Véhicule EURO V - de 5 ans | 8 |
| Politique d'approvisionnement pour respecter les exigences | 10 | Application de la loi Egalim. 80% des produits issus de fournisseurs locaux. 80 % de produits de qualité et durables (dont 50 % labellisés) et 20 % bio. | 8 |
| Fraicheur des produits et signes de qualité | 7.5 | Respect de la saisonnalité. 95% de viande fraîche (bœuf, porc, volaille), 100 % de poisson label pêche et aquaculture durable, liste des allergènes par aliment. Aucun arôme industriel. | 6.5 |
| Autres propositions en matière de développement | 7.5 | Gaspillage alimentaire proche de 0. Tri chez Bourg Traiteur, recyclage eau et huile. Bac gastro, emballage et équipement éco-responsable | 6 |
| | | **Note globale du critère 1.1** | **28.5/35** |
| **1.2 - Variété des menus et test dégustatif : de 0 à 35** | | | |
| Test dégustatif (repas test) | 10 | Points forts : transport et présentation. Bonne texture, goût, quantité suffisante. Bon assaisonnement | 8 |
| Proposition en matière d'animation | 10 | 1 fois par mois, menu fait par les enfants. Calendrier respecté et menus déjà présentés dans l'offre. Planning annuel d'animation transmis. Newsletter animation avec l'actualité. Evaluation par une grille. Intervention possible d'agriculteurs, d'animation avec démonstration culinaire et dégustation. Animation à chaque période scolaire avec fascicule et affiche. | 9 |
| Présentation des grammages par type de produits | 10 | Conforme, p. 19 | 10 |
| Recours aux services d'un nutritionniste | 5 | Prévu, p. 16 à 25. Plats spécifiques pour régimes spéciaux sur demande. | 5 |
| | | **Note globale du critère 1.2** | **32/35** |
| **1.3 - Flexibilité, rapidité de livraison et d'intervention : de 0 à 15** | | | |
| Procédure d'urgence en cas de problème de livraison dû au trajet | 5 | véhicule de secours, repas de substitution avec longue conservation | 5 |
| Procédure d'urgence en cas d'incident sanitaire | 5 | Fiche de liaison contact en cas de crise. Plan sur les différentes mesures à prendre. Traçabili | 5 |
| Procédure d'urgence en cas de produit manquant | 5 | Repas type froid si panne de four, possibilité d'être livré à nouveau | 5 |
| | | | **15/15** |
| **1.4 - Traçabilité dans la confection des repas : de 0 à 15** | | | |
| Indication des délais entre le jour de récolte et le jour de livraison des repas | 5 | Organisation et contrôle de l'approvisionnement | 5 |
| Respect de la chaine du froid | 5 | Logiciel pour vérifier les températures. Contrôle des températures | 5 |
| Protocole d'hygiène | 5 | Formation du personnel, visite de leurs locaux. HACCP + BPH Plan de nettoyage | 4.5 |
| | | **Note globale du critère 1.4** | **14.5/15** |
| | | **NOTE GENERALE** | **90/100** |

Envoyé en préfecture le 15/11/2024
Reçu en préfecture le 15/11/2024
Publié le
ID : 001-210100780-20240926-DE_057_2024-DE

**Marché à bons de commandes relatif à la fourniture et la livraison de repas en liaison froide dans une perspective de développement durable pour les restaurants scolaires municipaux, les accueils de loisirs et pour le portage des repas aux aînés**

## ANALYSE DES OFFRES - LOT 2

### OFFRE N°2 - SHCB

| Critères | Nb de points | Commentaires sur proposition du candidat | Note proposée |
|---|---|---|---|
| **1.1 - Démarche en développement durable : de 0 à 35** | | | |
| Circuits courts et distances de transport des fournisseurs | 10 | + : la légumerie et les desserts maison. 50 % circuit court mais producteurs essentiellement autour du candidat (38/69/26/42). Proposition de partenariat avec boulanger local.<br>- : Distance de 140 km. Lettres de référence en-dehors de notre secteur géographique et anciennes. Peu de producteurs de notre secteur, ce qui est normal | 5 |
| Politique d'approvisionnement pour respecter les exigences | 10 | Maîtrise de A à Z des circuits de production. 50% des légumes achetés en local. Reste origine France. | 6 |
| Fraicheur des produits et signes de qualité | 7.5 | + : Origine France : viande. Fromage à la coupe. Respect du calendrier de saison. Majoritairement fait maison. Pas d'OGM<br>- : agneau non français. | 5 |
| Autres propositions en matière de développement | 7.5 | Norme EURO / EEV ET vigilence sur année du véhicule. Formation Ecoconduite. 50% véhicules au gaz naturel.<br>Réduction consommation bureautique - Tri des déchets et équipement des sites avec bac à graisse + collecte / valoriation des huiles de friture<br>Appli "we lunch" : pas de téléphone au travail, cela ne nous servira pas<br>Produits d'entretien enzymatiques, utilisation produits Ecolabel | 6 |
| | | **Note globale du critère 1.1** | **22/35** |
| **1.2 - Variété des menus et test dégustatif : de 0 à 35** | | | |
| Test dégustatif (repas test) | 10 | Au 1er abord, visuel décevant. A la dégustation : plats fades, salade de concombres sans goût et légumes trop mous (peut-être dû au transport). Potage trop liquide, sans consistance. Bon dessert et bonne compote. Problème de contenant : difficile à ouvrir et se servir (pas pratique pour des aînés). | 3 |
| Proposition en matière d'animation | 10 | 1 animation pédagogique prévue par an . Proposition de repas à thème et évenements nationaux (semaine du goût etc). Jeu de l'oie contre le gaspillage alimentaire. Kit déco. Formation animateurs | 5 |
| Présentation des grammages par type de produits | 10 | Conforme, voir annexe menus. | 10 |
| Recours aux services d'un nutritionniste | 5 | Diététicienne, voir annexe menus. | 4 |
| | | **Note globale du critère 1.2** | **23/35** |
| **1.3 - Flexibilité, rapidité de livraison et d'intervention : de 0 à 15** | | | |
| Procédure d'urgence en cas de problème de livraison dû au trajet | 5 | véhicule de dépannage | 5 |
| Procédure d'urgence en cas d'incident sanitaire | 5 | p.194 - Plan élaboré. | 5 |
| Procédure d'urgence en cas de produit manquant | 5 | Fabrication et livraison d'un repas de remplacement. Repas froid si four en panne. Plan de continuité d'activité (p.194) et stock tampon | 5 |
| | | **Note globale du critère 1.3** | **15/15** |
| **1.4 - Traçabilité dans la confection des repas : de 0 à 15** | | | |
| Indication des délais entre le jour de récolte et le jour de livraison des repas | 5 | oui | 2.5 |
| Respect de la chaîne du froid | 5 | Autocontrôle | 3 |
| Protocole d'hygiène | 5 | Explication de la méthode HACCP. Contrôle par un laboratoire indépendant. Lave-vaisselle. | 4.5 |
| | | **Note globale du critère 1.4** | **10/15** |
| | | **NOTE GENERALE** | **69/100** |