

# CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

CUISINE CENTRALE – 23 Allée du Parc – 49 290 CHALONNES-SUR-LOIRE  
02.41.78.03.40

E-mail : [dorothee.gourdon@chalennes-sur-loire.fr](mailto:dorothee.gourdon@chalennes-sur-loire.fr)

## CAHIER DES CHARGES DU MARCHÉ PUBLIC ADAPTE OUVERTE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DE LA RESIDENCE AUTONOMIE POUR LA FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

**A/Mode de passation** : La procédure de passation utilisée est : la procédure adaptée ouverte. Elle est soumise aux dispositions des articles L.2123-1 et R.2123-13° - Services sociaux et autres services spécifiques du code de la commande publique.

**B/Nomenclature** : La classification conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est : 55511000-5 Services de livraison de repas.

Publication sur le site de la commune : <https://www.chalennes-sur-loire.fr/>

**Date limite de remise des offres:** Mercredi 16 avril 2025 à 12H00

### **PRÉAMBULE**

La cuisine centrale de Chalennes-sur-Loire assure habituellement la production et la livraison des repas dans les écoles maternelles, élémentaires, l'accueil de loisirs, et de la résidence autonomie de la commune.

Celle-ci réalise des travaux d'amélioration de son outil de production qui nécessitent la fermeture temporaire de cette dernière.

Aussi, pour assurer la continuité du service auprès des différents établissements, la cuisine centrale fait appel temporairement à un prestataire durant la période de fermeture pour une durée estimée à environ 4 mois.

### **1. OBJET**

Le contrat a pour objet, la fabrication, le transport, la fourniture et la livraison de repas en liaison froide aux cuisines satellites de la commune de Chalennes-sur-Loire que sont :

- L'école maternelle « Petit Prince » - 20 bis rue du Marais – Chalennes-sur-Loire
- L'école élémentaire « Joubert » - 7 avenue Gayot – Chalennes-sur-Loire
- L'école maternelle et élémentaire « Saint-Joseph » – rue des rouleaux – Chalennes – Loire
- L'accueil de Loisirs « Les Goulidons » - 917 Chemin des Goulidons – Chalennes-sur-Loire
- La résidence autonomie « Soleil de Loire » - 23 allée du parc – Chalennes-sur-Loire

Ce contrat est conclu pour la période du 12/05/2025 au 08/08/2025 avec une possibilité de prolongation d'un mois dans le cas où les travaux se prolongeraient.

Le service de restauration fonctionne le midi pendant les périodes scolaires : lundi, mardi, jeudi, vendredi.

L'accueil de Loisirs, le mercredi et pendant les vacances scolaires du lundi au vendredi.

La résidence autonomie « Soleil de Loire » fonctionne : lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi.

Le nombre total de repas servis par jour est estimé à environ:

- L'école maternelle « Petit Prince » : 120 enfants/jour et 7 adultes/jour
- L'école élémentaire « Joubert » : 220 enfants/jour
- L'école maternelle et élémentaire « Saint-Joseph » : 195 enfants/jour
- L'accueil de Loisirs « Les Goulidons » : 85 enfants et 9 adultes le mercredi et 95 enfants et 15 adultes/jour en période de vacances scolaires.
- La résidence autonomie « Soleil de Loire » : 55 adultes / jour

## **2. LA COMPOSITION DES REPAS – LA QUALITE – LA QUANTITE - LES MENUS**

### **2.1-La composition des repas**

#### **A/ - Une formule pour les écoles et les adultes accompagnants :**

**La fourniture et la livraison portent sur des repas avec 5 composantes comprenant :**

- Entrée froide et ou chaude,
- Plat protidique (animal et/ou végétal)
- Légumes : verts, secs, céréales, féculents
- Produit laitier,
- Dessert.

#### **B/ - 3 formules possibles pour les résidents de la résidence autonomie de la façon suivante :**

##### **B-1- Formule 5 composantes :**

- Entrée froide et ou chaude,
- Plat protidique (animal et/ou végétal)
- Légumes : verts, secs, céréales, féculents
- Produit laitier,
- Dessert.

##### **B-2- Formule 4 composantes :**

La fourniture et la livraison portent sur 4 composantes de la façon suivante, de manière à ce que le résident est le choix de la 4<sup>ième</sup> composante entre l'entrée ou le dessert:

- Plat protidique (animal et/ou végétal)
- Légumes : verts, secs, céréales, féculents
- Produit laitier,
- Dessert **ou** Entrée froide et ou chaude,

##### **B-3- Formule « portionage » individuelle pour le portage de repas à domicile**

Pour chacune des formules merci de proposer le tarif de mise en barquette individuelle.

Les sauces et condiments sont compris dans la prestation.

La confiture n'est pas considérée comme dessert

Les gâteaux secs ne peuvent être servis qu'en accompagnement

Les pâtisseries seront fraîches et livrées à + 3°C

**La livraison du pain ne sera pas comprise dans la prestation.**

## **2.2- Les menus – la qualité des aliments – la quantité – le gaspillage**

### **2.2.1- Les menus**

Tous les menus proposés doivent être équilibrés et être conformes à la réglementation en vigueur ou à venir. Les menus doivent être variés et non repris d'un mois à l'autre. Ils doivent être réalisés en fonction des produits du marché et en fonction de la période.

Les menus devront avoir l'approbation du chef cuisinier et devront alors être appliqués par le prestataire.

Tous les menus seront validés par la diététicienne du prestataire et par le chef cuisinier.

Ils seront envoyés au chef cuisinier, six semaines avant, de façon à pouvoir être affichés sur les panneaux d'information réservés aux parents et sur le portail famille.

Les menus des six premières semaines devront obligatoirement être joints à la présentation du candidat.

Un repas végétarien sera servi une fois par semaine au même prix unitaire que celui de la prestation.

Chaque jour, un repas alternatif sera proposé : sans porc et sans viande sur la même tarification.

La collectivité s'est engagée auprès des familles à accueillir les enfants porteurs d'allergènes, le prestataire devra être en capacité de répondre aux Projets d'Accueil Individualisé (PAI) qui ont été mis en place dans les cuisines satellites. Il sera remis au candidat le nombre et les recommandations des régimes alimentaires à respecter.

La plupart des enfants ayant un PAI sont avec support de traces d'allergène.

**Le prestataire devra expliciter dans son offre dans quelles conditions il est à même de fournir les repas « allergiques ».**

### **2.2.2- La qualité :**

**Selon la législation en vigueur, l'attributaire devra pouvoir proposer des repas qui compteront 50% de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

**De l'approvisionnement dépend la qualité nutritionnelle des aliments servis. Par conséquent, le prestataire devra ainsi expliciter son mode d'approvisionnement, par famille d'aliments, de façon simple mais précise.**

**Le prestataire montrera le soin particulier qu'il porte à la provenance des produits. A fournir à la collectivité toutes les attestations nécessaires sur la traçabilité de la viande, de la présence d'OGM.**

**Les candidats devront présenter le modèle de rapport détaillé des approvisionnements et des sigles de qualité compris dans la loi EGALIM, selon les produits, et qu'il devra fournir mensuellement.**

**Quel que soit le type de repas, il devra respecter la saisonnalité, la diversité des protéines et la variété des aliments.**

### **2.2.3- La quantité – la lutte contre la gaspillage alimentaire**

Le grammage des parts d'enfants respectera le tableau de grammages GEM-RCN. Cependant, le chef cuisinier en concertation avec le prestataire, devra être libre de commander les tailles de portion qu'il jugera appropriées aux besoins des convives. **Etant entendu qu'il connaît bien les goûts des enfants et que la collectivité recherche les points où lutter contre le gaspillage en général et alimentaire en particulier.**

Un repas froid, type « pique-nique » pourra être demandé lors de sorties scolaires.

Le prestataire mettra à disposition un stock « secours » de repas destiné à pallier des incidents de service.

### **3. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS LIVRES :**

*La préparation, la conservation et la livraison des produits seront conformes au dispositif réglementaire concernant la restauration collective.*

Les produits culinaires seront conditionnés dans des plats permettant le réchauffement au four en inox type bac GN 1/1 de 6.5 cm.

Les portions seront conditionnées selon les effectifs et les publics données par le chef cuisinier.

**En tout état de cause, l'attributaire devra entendre / respecter les contraintes de la collectivité liée aux conditions de cette demande de prestation pendant la période de travaux de sa propre cuisine centrale.**

Le prêt de matériel type : four monophasé et triphasé de 5 niveaux à 10 niveaux serait un plus.

#### **3.1- Modalités de livraison**

Les repas seront livrés et déposés quotidiennement dans les armoires froides de chaque cuisine satellite.

Le jour et l'heure devront être définis conjointement avec les cuisiniers, en prenant en compte l'heure des repas et le temps de remise en température pour chaque site ou un seul site. En tout état de cause, les services de repas débutent à 11.45, la livraison des repas devra être en adéquation avec la remise en température pour l'ensemble des repas. **Le prestataire s'engage sur sa capacité à respecter l'horaire de livraison des repas selon l'organisation des cuisiniers et de leur moyen provisoire de réchauffe.**

La livraison et la manutention seront à la charge du prestataire et seront incluses dans l'offre de prix.

Les repas seront livrés dans des véhicules frigorifiques, à une température conforme à la réglementation.

#### **3.2 – Fabrication des repas - conditionnement et étiquetage.**

Le prestataire sera tenu de procéder, à ses frais, au contrôle des repas confectionnés, conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique. Le comptes-rendus de ces contrôles devront être mis à la disposition de la collectivité et transmis par mail.

Chaque préparation élaborée en cuisine centrale devra être étiquetée sur l'une des faces externes de son conditionnement, de la marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication. Il devra être également notifié la date de fabrication et le numéro de lot ainsi que la quantité nette, la dénomination du produit, la date limite de

conservation, la liste des ingrédients et des additifs utilisés. (Caractères OGM des ingrédients et principaux allergènes),  
Les conditions de conservation et modalités de remise en température au moment de la consommation.

### **3.3 - Vérification quantitative et qualitative des préparations à réception.**

Quantité : Le responsable du restaurant scolaire devra vérifier si la quantité nette indiquée sur les étiquettes est respectée et si le nombre et type de repas est conforme à la commande.

Qualité : température et qualité de l'emballage pourront être contrôlées au moment de la livraison. Les emballages et les conditionnements devront être propres et ne présenter aucun défaut d'isolation.

## **4. LES COMMANDES**

Les repas sont servis chaque jour par le personnel municipal. Ils concernent des enfants de 3 ans à 11 ans et des adultes, le nombre peut être variable. Ces repas sont livrés uniquement lors du fonctionnement du restaurant scolaire.

**Les repas sont commandés par la collectivité une semaine à l'avance avec une confirmation la veille de la livraison avant 10H00.**

**Le prestataire expliquera avec soin comment il accompagnera la collectivité et ses cuisines satellites pour les modalités de commande.**

## **5. RELATION AVEC LE PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE ET DES CUISINES SATELLITES**

Le prestataire devra assurer la formation du personnel de la collectivité sur les opérations de stockage, de remise en température, de distribution des repas, de présentation des plats.  
Des commissions de restauration devront être proposées.

Il est impératif que le prestataire désigne un seul interlocuteur pour tout problème. Cet interlocuteur sera facilement joignable par téléphone pour régler tout problème de manque à la livraison, tout problème de logistique, pour recevoir les commandes complémentaires, etc....

## **6. CLAUSE RESOLUTOIRE**

Ce contrat est conclu pour une durée de 4 mois, fixée du 12/05/2025 au 08/08/2025. Mais, pourra être prolongé d'1 mois supplémentaire dans le cas où des problèmes de travaux surviendraient.

## **7. ASSURANCES**

### **7.1 – Responsabilité envers les tiers**

Dans ses rapports avec les tiers, la société titulaire n'engage que sa responsabilité propre, à l'exclusion de celle de la collectivité.

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut

encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

## **7.2 – Couverture des risques : notamment intoxications alimentaires**

Le titulaire sera assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile, et en particulier pour les risques résultant d'intoxications alimentaires.

Au moment de la consultation, le titulaire devra fournir impérativement une attestation de son assurance prouvant le montant de la couverture pour intoxications alimentaires.

Le C.C.A.S maintiendra l'ensemble de ses contrôles d'hygiène par la société Microsept responsable des prélèvements.

## **8. MODALITES FINANCIERE :**

### **8.1- Le titulaire devra soumettre une proposition financière détaillant:**

Le coût du repas unitaire conventionnel en précisant chaque type de repas : maternelle, primaire, adulte et selon la formule.

Le coût du repas unitaire EGALIM en précisant chaque type de repas : maternelle, primaire, adulte et selon la formule.

La collectivité pourra faire le choix de commander l'une ou l'autre des formules à titre indicatif et non contractuel à hauteur de 50% durant toute la durée du marché.

Il est entendu que les coûts de transport, conditions spécifiques, etc., doivent être inclus dans le prix.

### **8.2- La facturation :**

L'attributaire devra indiquer l'outil de commande des repas pour le chef cuisinier et/ou les responsables des cuisines satellites.

Le paiement s'effectuera sur présentation de factures mensuelles correspondant aux repas effectivement livrés et après validation des effectifs commandés.

L'attributaire devra déposer les factures dématérialisées sur le portail « Chorus pro » :

**CCAS - CUISINE CENTRALE**  
**23 Allée du parc**  
**49 290 CHALONNES-SUR-LOIRE**  
**N° de siret 264901 893 00042**

## **9. DELAI DE REMISE DES OFFRES**

Les candidats devront soumettre leur offre avant la date limite fixée, soit le 16/04/2025 avant 12h00.

Les offres seront envoyées à l'adresse suivante : [dorothee.gourdon@chalonnes-sur-loire.fr](mailto:dorothee.gourdon@chalonnes-sur-loire.fr)

Tout document sera à remettre à l'attention de Mme Marie-Madeleine MONNIER – Présidente du CCAS

## **Les critères des offres :**

Le pouvoir adjudicateur appréciera l'offre la plus avantageuse techniquement et financièrement pour le C.C.A.S..

A l'appui de leur offre, les candidats devront fournir les documents suivants :

- **Le mémoire reprenant les critères de sélection ci-dessous :**

### **Qualité des produits : 30%**

- Qualité de l'approvisionnement, liste des fournisseurs, traçabilité des produits : 10 pts
- Détails des produits utilisés frais, surgelés, appertisés, etc... : 10 pts
- Elaboration et variétés des menus, part du fait maison, etc...: 10pts

### **Qualité du service : 30 %**

- Réactivité, souplesse et qualité de dialogue, organigramme des personnes et services en charge de l'exécution de la prestation: 10 pts
- La planification de la livraison, les modalités de commandes : 10 pts
- Détailler le projet pour organiser la prestation tenant compte des contraintes de la collectivité : 10 pts

### **Qualité de la démarche environnementale et responsable : 10%**

- Engagement dans le développement durable : 5 pts
- Entreprise engagée dans le zéro déchet : 5pts

### **Prix 30% :**

- Nbre de pts suivant la formule :  $30 \times \text{Offre la moins disante} / \text{Offre du candidat}$

## **10. REGLES ET TEXTES REGLEMENTAIRES**

Le CCAG-FCS permettra de guider les relations entre le prestataire et l'attributaire et qui prendra le pas sur les CGV de l'attributaire.

Le prestataire devra se conformer à :

- La loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous : L'ensemble de la réglementation en vigueur 50% de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique- concernant le transport des denrées périssables, les conditions de conservation et manipulation des denrées, l'état de santé du personnel et son aptitude à manipuler les denrées alimentaires, l'hygiène alimentaire dans les établissements publics scolaires.
- le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et l'arrêté du 30 septembre 2011 (NOR : AGRG1032380A).
- L'ensemble des moyens mis en place pour une éventuelle pandémie ou autres circonstances tant dans les règles techniques que celles concernant le personnel.

Fait à Chalonnes-sur-Loire,  
Le 28 mars 2025