

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

CAHIER DES CHARGES DU MARCHE PUBLIC ADAPTE OUVERT DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DE LA RESIDENCE AUTONOMIE POUR DE L'EQUIPEMENT DE CUISINE COLLECTIVE

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 : 39221000-7 Equipement de cuisine.

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

Date limite de remise de l'offre: lundi 28 avril 2025 à 12H00

PRÉAMBULE

La cuisine centrale de Chalennes-sur-Loire assure la production et la livraison des repas dans les écoles maternelles, élémentaires, l'accueil de loisirs, du portage de repas à domicile et de la résidence autonomie de la commune, soit environ 110 000 repas par an.

La Cuisine Centrale réalise des travaux d'amélioration de son outil de production en faisant des travaux de structure gérés par Meldomys (rénovation sol, création vestiaires, création d'une vmc, etc...). Le CCAS renouvelle une partie de son matériel qui n'est plus adapté pour atteindre ses objectifs : amélioration des conditions de travail des agents, et de la qualité de la production en lien avec les objectifs de la loi Egalim.

Le bâtiment appartient à l'établissement d'habitation à vocation sociale « Meldomys » (anciennement Maine et Loire Habitat), l'exploitation est déléguée en partie au Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Chalennes-sur-Loire.

Pour réaliser ces travaux, la Cuisine Centrale sera fermée temporairement pour une durée estimée à ce jour d'environ 4 mois, qui comprend déménagement, stockage, travaux et emménagement de l'ensemble des éléments de la cuisine.

1. OBJET ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Le marché a pour objet l'équipement en matériel de cuisine collective adapté au nombre de repas de la cuisine centrale.

Les objectifs à atteindre avec l'achat de ce matériel sont :

- L'amélioration de la qualité de la production,
- L'amélioration des conditions de travail des agents,
- Le respect des normes sanitaires et environnementales,
- L'optimisation de la performance énergétique,
- L'assurance d'une durabilité maximale du matériel

Ce présent document renseigne le prestataire sur l'ampleur des travaux à effectuer et sur la nature et la qualité des matériaux à employer. Cette description n'est pas exhaustive.

L'entreprise doit réaliser tous les travaux nécessaires au complet et parfait achèvement de son installation sans exception ni réserve, de tous les travaux de sa profession nécessaires et indispensables.

Toutes sujétions, accessoires ou équipements devront être prévus pour garantir une installation globale et cohérente en termes de fonctionnement, de sécurité et d'entretien.

L'entreprise doit réaliser des installations complètement terminées et ceci dans les moindres détails.

En l'occurrence, le titulaire du présent lot ne pourra jamais arguer que des erreurs ou omissions aux plans et devis puissent le dispenser d'exécuter tous les travaux de son corps de métier ou fassent l'objet d'une demande de supplément de prix.

L'entreprise aura à sa charge les vérifications des calculs et des dimensions décrits. Toute prestation décrite dans le présent document, est à considérer comme à minima et donnée à titre indicatif.

Aucune créance de livraison de fournisseur ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.

A aucun moment durant le chantier, le titulaire ne pourra prévaloir d'une absence de coordination ou d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux lui incombant, ou pour ne pas fournir des renseignements (plans de détails de sa spécialité) nécessaires aux corps de métier pour la poursuite de leurs travaux ou autres informations.

Le titulaire devra, dans l'exécution des prestations qui lui incombent, se conformer aux clauses, conditions, et prescriptions des documents techniques, normes françaises, et normes techniques équivalentes et de la réglementation en vigueur et à venir.

Dans l'éventualité où l'entreprise envisagerait de sous-traiter une partie des ouvrages, cela devra être mentionné dans l'offre.

Toute offre d'entreprise vaut acceptation des contraintes de planification imposées et engagement du maintien d'un effectif de main d'œuvre suffisant pour y parvenir.

2. LE CONTENU ET LA PRESENTATION DE L'OFFRE

L'entreprise devra joindre lors de la remise de l'offre un mémoire technique permettant d'appréhender ses capacités, sa méthodologie et la valeur technique de son offre.

A titre indicatif, l'entreprise détaillera :

- Les moyens humains affectés à la prestation et aux travaux, le rôle et les missions,
- L'organigramme de l'équipe, et l'interlocuteur privilégié avec ses coordonnées,
- Eventuellement les moyens affectés par les sous-traitants,
- Les contraintes pour l'exécution des prestations ou travaux,
- Les dispositions prises pour le déménagement, l'emménagement du matériel de la cuisine centrale,
- La méthodologie de mise en œuvre et la gestion des déchets du chantier,
- Les dispositions prises par l'entreprise contre les nuisances : bruits et poussières,
- La gestion de la maintenance et du service après-vente,
- Le planning prévisionnel d'exécution de ses travaux,
- La mise en valeur de l'efficacité énergétique des appareils proposés,

3. CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS ET DU MATÉRIEL ATTENDU

Tous les équipements devront être sur une énergie électrique.

L'entreprise retenue devra prévoir les adaptations nécessaires en fonction des dimensions vérifiées sur place.

Tout matériel proposé devra être présenté avec sa fiche technique détaillée.

3.1. Le titulaire du lot devra réaliser:

- La dépose et l'évacuation des anciens matériels qui ne seront pas reposés,
- La fourniture et la mise en place de l'équipement neuf décrit dans ce document,
- La pose et le raccordement à toutes les énergies conformément aux normes,
- Le raccordement aux réseaux existant y compris toutes les déviations utiles,
- La neutralisation ou si possible le démontage de toutes les évacuations ou réseaux qui ne seront pas réutilisés avec les nouveaux équipements installés,
- Le rebouchage de tous les trous y compris ceux de vidange,
- La rénovation à neuf de toute détérioration de la résine de sol, des murs, des plafonds, des portes ou autres,
- La mise en service et les essais de bon fonctionnement de l'installation,
- La formation et les explications du bon usage auprès des agents,
- Le nettoyage des parois et sol avant l'installation des appareils,
- Le nettoyage des appareils avant la réception des travaux,
- La garantie pièces, main d'œuvre et déplacement,
- La présence aux réunions de chantier pour lesquelles il aura reçu une convocation,
- Lors de l'intervention sur site, si les prestations liées à l'installation des équipements du présent lot, induit une dépose et une repose d'éléments (par exemple : faux plafond, luminaires, etc...) la manutention nécessaire est réputée incluse au présent lot.

3.2. Le titulaire du lot au cours de la période de préparation, et d'exécution devra :

- Fournir les plans des ouvrages, établis en relation avec le constructeur. Les plans de recollement des fluides seront transmis au Maître d'ouvrage pour validation.
- Assurer lui-même la protection de son matériel et de ses ouvrages contre toutes dégradations volontaires ou vols pendant la durée des travaux, c'est-à-dire à la date de réception de ces derniers.

3.3. Matériels et ses Caractéristiques:

Le matériel devra comprendre les éléments et les caractéristiques techniques suivantes :

3.3.1- CHAMBRE FROIDE NEGATIVE LABORATOIRE 10,2m3 :

Quantité : 1

DE TYPE POLAR MAX avec système CLIPART ou équivalente

Avec sol finition planches phénoliques de 9 mm.

Comprend 1 porte frigorifique pivotante standard de 900x1900 mm. (largeur x hauteur).

Volume intérieur 10.2 m3.

Kit de congélation en Basse Température.

Congés sanitaires au sol, verticaux et plafond.

Dimensions intérieures: (L)2000 x (P) 2400 mm, hauteur intérieure de 2120 mm. Température négative (-).

Dimensions extérieures : (L) 2200 x (P) 2600 mm, Ep: 100 mm. Ht: 2320 mm. BLANC / BLANC (Ext / Int).

Équipement de la chambre froide négative -20/-22°C au R449 avec sol

Comprend : Groupes carénés FAIBLE NIVEAU SONORE équipés de :

déshydrateur, voyant liquide, pressostats, interrupteur de proximité, contacteur, variateur de vitesse, ventilateur et vannes d'arrêt. Alimentation en triphasé.

Distance groupe/évaporateur : 25 mètres

Temp. Evaporation : -28.0 °C 71 dBA

Puissance frigorifique à -7/+32°C au R449a : 1738 W

Diamètre des tuyauteries : 1/4" - 1/2" (liq - aspi)

Rayonnage chambre froide - structure duralinox & étagères polymère ou équivalente

Quantité : 2

• Étagères largeur 460 mm • Réglables au pas de 25 mm • Montage rapide et sans outils •

Structure Duralinox anodisée démontable •

Rayonnages fixes • Hauteur 1670 mm sur vérins réglables • Clayettes et plateaux amovibles et lavables en machine • Réglables à 10 positions Dimensions (L x P x H) : 1866x 460 x 1670mm

Rayonnage chambre froide - structure duralinox & étagères polymère ou équivalente

Quantité : 1

• Étagères largeur 460 mm • Réglables au pas de 25 mm • Montage rapide et sans outils •

Structure Duralinox anodisée démontable •

Rayonnages fixes • Hauteur 1670 mm sur vérins réglables • Clayettes et plateaux amovibles et lavables en machine • Réglables à 10 positions Dimensions (L x P x H) : Dimensions (L x P x H) : 1922x 460 x 1670mm

3.3.2- CHAMBRE FROIDE POSITIVE LABORATOIRE (14,2m3) :

Quantité : 1

CHAMBRE POLAR MAX avec système CLIPART ou équivalente

Avec sol finition planches phénoliques de 9 mm.

Comprend 1 porte frigorifique pivotante standard de 900x1900 mm. (largeur x hauteur).

Volume intérieur 14.2 m3.

Congés sanitaires au sol, verticaux et plafond.

Dimensions intérieures: (L) 2800 x (P) 2400 mm, hauteur intérieure de 2120 mm. Température positive (+).

Dimensions extérieures : (L) 2960 x (P) 2560 mm, Ep: 80 mm. Ht: 2280 mm. BLANC / BLANC (Ext / Int).

Équipement la chambre froide positive 0/+2°C au R449 avec sol

Comprend : Groupes carénés FAIBLE NIVEAU SONORE équipés de :

déshydrateur, voyant liquide, pressostats, interrupteur de proximité, contacteur, variateur de vitesse, ventilateur et vannes d'arrêt. Alimentation en triphasé.

Distance groupe/évaporateur : 25 mètres

Temp. Evaporation : -7.00 °C 60 dBA

Puissance frigorifique à -7/+32°C au R449a : 1882 W

Diamètre des tuyauteries : 1/4" - 1/2" (liq - aspi)

Rayonnage chambre froide - structure duralinox & étagères polymère ou équivalente

Quantité : 1

- Étagères largeur 460 mm • Réglables au pas de 25 mm • Montage rapide et sans outils • Structure Duralinox anodisée démontable • Rayonnages fixes • Hauteur 1670 mm sur vérins réglables • Clayettes et plateaux amovibles et lavables en machine • Réglables à 10 positions Dimensions (L x P x H) : 2724x 460 x 1670mm

Rayonnage chambre froide - structure duralinox & étagères polymère ou équivalente

Quantité : 2

- Étagères largeur 460 mm • Réglables au pas de 25 mm • Montage rapide et sans outils • Structure Duralinox anodisée démontable • Rayonnages fixes • Hauteur 1670 mm sur vérins réglables • Clayettes et plateaux amovibles et lavables en machine • Réglables à 10 positions Dimensions (L x P x H) 1866x460x1670 mm

3.3.3- LAVE-VAISSELLE A CAPOT DE TYPE - PT-L WINTERHALTER REF: 518V0037 ou équivalente

Quantité : 1

Rendement horaire théorique : 22/32/44 paniers.

Dimensions paniers : 600 x 500 mm.

Puissance totale : triphasé : 13,2 kW

Hauteur de passage : 440 mm.

Capacité cuve : 35 Litres.

Consommation eau de rinçage/cycle : 2,4 Litres.

Température de la cuve : 55 - 62°C.

Température de rinçage : 60 - 85°C.

Dimensions : (L) 735 x (P) 750 x (H) 1535 mm (capot ouvert= 2010mm)

Poids net/brut : 158 Kg.

Doseur de détergeant intégré

Surchauffeur Renforcé +4,4 kW (pour alimentation eau froide ou pour réduire le temps de première chauffe de l'appareil).

Ouverture de capot automatique

Augmentation de la hauteur de travail à 900 mm pour 4 pieds.

Table de laverie à glissement : • Réalisation inox AISI 304 ou équivalente

Quantité :1

- Dessus inox avec chemin de glissement lisse largeur 510 mm et pente intégrée pour écoulement
 - Accroche pour lave-vaisselle
 - Piètement inox tube 40 x 40 mm avec traverse basse de renfort
 - Bords écrasés anti-coupure sur la périphérie
- Dimensions : 1600 (L) avec Bac 600 x450 x300

Table de laverie à rouleaux (L) 2200 : . Réalisation inox AISI 304 ou équivalente.

Dessus inox avec chemin de glissement à rouleaux largeur 540 mm PVC avec axe inox monté sur cadre amovible 530 x 430 mm.

Piètement inox tube 40x40 mm avec traverse basse de renfort.

Équipé de vérins de réglage.

Dimensions : (L) 2200 .

3.3.4- LAVE-USTENSILES : UF-M WINTERHALTER ou équivalent

Rendement horaire théorique : 12/24/40 paniers.

Dimensions paniers : 612 x 672 x 135 mm.

Puissance totale : triphasé : 16,4 kW

Hauteur de passage : 640 mm.

Capacité cuve : 69 Litres.

Consommation eau de rinçage/cycle : 4,7 Litres.

Température de la cuve : 62°C.

Température de rinçage : 65°C.

Dimensions : (L) 775 x (P) 870/1295 x (H) 1910/2000 mm.

Poids net/brut : 190/220 Kg.

Condenseur récupérateur de buées

Adoucisseur volumétrique - Avec deux cartouches d'échange d'ions qui interviennent alternativement pendant l'adoucissement, Il peut être utilisé pour une dureté de l'eau d'alimentation maximale de 71°TH.

Rendement à 18°TH : 30 Litres/Minute (fonctionnement continu).

Pression d'arrivée : mini 2,5 Bar / maxi 6 Bars.

Température d'alimentation : maxi 50°C.

Dimensions : (L) 360 x (P) 500 x (H) 790 mm.

Poids : 21 Kg.

4. PLANNING DES TRAVAUX ET RELATION CLIENT

Le démarrage du marché sera signifié à l'entreprise par un bon de commande ou acte d'engagement établi sur décision de la collectivité.

A titre indicatif voici le calendrier pressenti :

Le démontage et enlèvement du matériel : semaine 21, jeudi 21/05 et vendredi 22/05 au plutôt et semaine 22, lundi 26/05 et mardi 27/05 au plus tard.

Le montage du nouveau matériel : semaine 31

L'entreprise devra faire preuve de souplesse et d'écoute vis-à-vis de la collectivité et du propriétaire sachant que l'acquisition de matériels de cuisine se déroule dans le cadre de travaux réalisés par le propriétaire (comme expliqué dans le préambule). C'est pourquoi celui-ci devra travailler en bonne intelligence avec les autres entreprises et le maître d'œuvre.

5. GARANTIE ET RÉCEPTION

5.1-Garantie du matériel

L'entreprise devra fournir pour chaque matériel la fiche technique, il devra indiquer la durée de garantie des pièces, de la main-d'œuvre, les conditions de maintenance et sa durée.

5.2-Qualité d'exécution

Dans le cas où les travaux présentent des malfaçons ou vices cachés ou exécution non conformes aux directives et prescriptions qui lui incombent, l'entreprise devra reprendre ses travaux et se verra imputer les éventuelles pénalités de retard correspondantes.

Le calcul et l'exécution des ouvrages seront conformes à l'ensemble des règles de l'art, normes, et prescriptions en vigueur.....

Le prestataire assure avoir mesuré toutes les difficultés inhérentes à la disposition des lieux, en avoir tenu compte dans le choix des méthodes ou sujétions, de quelque nature qu'elles soient.

Le fait, pour l'entreprise, de ne pas s'assurer in-situ, et avant tout commencement d'exécution, de la possibilité de respecter les cotes et notifications des plans, du maître d'œuvre, ou de ne pas lui en avoir référé au cas où la vérification révélerait une difficulté, laisserait l'entreprise seule responsable des conséquences de toute nature qu'elles entraîneraient.

L'entreprise reste entièrement responsable de ses approvisionnements et de ses ouvrages jusqu'à la réception des travaux, même en cas de vols, détournements ou dégradations.

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....

5.3- Réception des fournitures et travaux

Le titulaire devra fournir au CCAS, une attestation concernant la conformité des prestations et matériels aux termes des travaux. Cette attestation ne devra comporter aucune réserve.

La réception des travaux et matériels ne sera prononcée qu'après vérification des bonnes exécutions et l'application de tous les critères du présent cahier des charges.

La signature de l'acte d'engagement ou bon de commande vaut acceptation des clauses du présent cahier des charges sans restriction.

6. ASSURANCES

6.1 – 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.

6.2 – Couverture des risques

Le titulaire sera assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile.

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

7. MODALITES FINANCIERE ET PENALITES:

7.1- Le titulaire devra soumettre une proposition financière détaillant:

L'ensemble des prestations demandées à l'article **3.3. Matériels et ses Caractéristiques** et suivants, seront détaillés dans son devis.

Il fera apparaître la remise qu'il propose à la collectivité.

7.2- La facturation :

Le paiement s'effectuera sur présentation de la facture au terme de la prestation et après signature de l'attestation du parfait achèvement.

L'entreprise devra déposer la facture dématérialisée sur le portail « Chorus pro » :

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

7.3- Les pénalités:

Il sera appliqué des pénalités de retard selon les modalités de l'article 14.1.1 du CCAG-FCS du code de la commande publique.

8. DELAI DE REMISE DE L'OFFRE

Les candidats devront soumettre leur offre avant la date limite fixée, soit le 28/04/2025 avant 12h00.

Les offres seront envoyées à l'adresse suivante : dorothee.gourdon@chalonnes-sur-loire.fr

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

Les critères de l'offre :

Critères	Pondération en points
Prix	40 pts
Valeur technique : <ul style="list-style-type: none">- Capacité variation des cadences, ergonomie et simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et maintenance- Formation et accompagnement, moyens déployés, réactivité pour dépannage, qualité SAV, approvisionnement de pièces de rechange....	40 pts
Livraison : <ul style="list-style-type: none">- Moyen donné au respect des délais	10 pts

de la prestation (dépose puis pose) au regard du planning des travaux	
Valeur environnementale : - A partir de la proposition faite par l'entreprise sur les consommations (électricité, fluide et pression) - Démarche environnementale de l'entreprise (transport, recyclage, réemploi, choix des matériaux,...)	10 pts

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

9. 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 :

Réglementation applicable à l'établissement L'objectif principal quant à la fourniture de ces équipements de cuisine est de satisfaire aux textes et normes suivantes :

- A l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997.
- Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point).
- A la note DGLA/SDHA/N98/N°8126 du 10 août 1998 et plus précisément à l'article 38 relatif au transport des repas.
- Au code du travail
- Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement CE n°852/2004 du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dans les établissements de restauration collective à caractère sociale.
- Règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement CE n°854/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinées à la consommation humaine.
- Arrêté du 27 Avril 2007 modifiant l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animal.
- Norme NF Hygiène pour les équipements.

Fait à Chalonnes-sur-Loire,
Le 07/04/2025