



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE PASSE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE

Conformément au code de la commande publique

Pouvoir adjudicateur

Crous Bourgogne-Franche-Comté représenté par Madame la Directrice du Crous Bourgogne-Franche-Comté

Objet du marché

CURAGE ET VIDANGE DES BACS A GRAISSE ET FECULE POUR LES SITES DU CROUS DE BOURGOGNE-FRANCHE COMTE

Remise des offres

Date limite de réception : le lundi 17 février 2025 à 12 heures

Le présent CCTP comporte 4 pages + 1 annexe

1. OBJET

Le présent CCTP définit les conditions et prestations de curage et vidange des bacs à graisse et fécule pour les sites du Crous Bourgogne-Franche-Comté séparés en 4 lots distincts indiqués ci-dessous.

- Lot 1 : Restaurants des sites de Besançon
- Lot 2 : Restaurants des sites de Belfort, Montbéliard et Sévenans
- Lot 3 : Restaurants du site de Dijon
- Lot 4 : Restaurant du Creusot

2. CHARGE DU TITULAIRE

Le titulaire ou le groupement conjoint a en charge l'entretien complet du parc qui lui est confié, conformément à la réglementation en vigueur et selon les prescriptions du présent CCTP.

3. PRESTATIONS A ASSURER

Au titre de son marché, le prestataire devra garantir l'usage des installations énumérées, en annexe du CCTP dans les conditions optimales de fonctionnement et de sécurité.

Le titulaire pour chaque lot devra assurer les prestations suivantes :

A – Curage et vidange :

- Bacs à graisse (et fécule si nécessaire) et des pompes de relevage éventuellement associées ainsi que curage des canalisations en amont et en aval de ces bacs.

Le titulaire procédera :

- Protection de la zone d'intervention par un polyane.
- Protection des équipements à proximité de la zone d'intervention par polyane.
- Au curage et à la vidange des bacs à graisse (et fécule si nécessaire) et de des pompes de relevage éventuellement associées ainsi que curage des canalisations en amont et en aval de ces bacs.
- A l'enlèvement et à la destruction des déchets suivants la réglementation en vigueur.

Les méthodes de curage et de vidange devront être adaptées aux caractéristiques et conditions d'utilisation des matériels et garantir la pérennité des installations. Les produits de nettoyage employés dans les zones de préparation, cuisson et conditionnement des aliments devront être agréés au contact alimentaire.

Après chaque intervention, la remise en fonctionnement de la cuisine devra impérativement se faire dans les délais permettant d'éviter toute perturbation de fonctionnement.

4. PERIODICITE DES INTERVENTIONS

Les fréquences d'interventions demandées sont les suivantes :

- Une commande annuelle pour les interventions récurrentes (exemple : 1 vidage/nettoyage bac à graisse par an + 1 séparateur) que les services bénéficiaires souhaitent planifier. Exécutée par l'émission de bons de commande d'une durée maximale de douze (12) mois soit :

-du 1er avril 2025 à la date de fin de marché (dernière année).

- Une commande spécifique pour les interventions ponctuelles ou urgentes en fonction des besoins des services bénéficiaires.

Si les interventions se déroulent sur une journée ou au-delà, les dates seront définies en fonction des disponibilités de présence sur le site des agents et du référent technique.

Les dates et l'heure exactes des interventions seront confirmées par écrit au référent technique une fois le bon de commande reçu par le titulaire et après accord du référent technique de l'unité de gestion ou de son délégué (chef de cuisine).

5. MOYENS A LA CHARGE DU TITULAIRE

Le titulaire s'engage à mettre à disposition, dans le cadre de son offre, le personnel et le matériel nécessaires à la bonne exécution des travaux, y compris nacelles, harnais, élévateur etc...). Le personnel devra être équipé de tenues et équipements d'hygiène et de sécurité.

Le titulaire devra utiliser ses produits, outils, appareillages et appareils réglementairement en accord avec les articles correspondants à l'arrêté du 19 décembre 2013 qui donne la liste des constituants autorisés dans les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à être mis au contact des denrées alimentaires. Ainsi, tous les produits utilisés seront de type contact alimentaire. Les fiches techniques et les fiches de données sécurité de chaque produit utilisé pour les prestations demandées seront remises pour validation au Responsable du Service Technique ou de son représentant.

6. PRESTATIONS ASSUREES POUR LES SITES DE RESTAURATION DU CROUS DE BOURGOGNE-FRANCHE COMTE

L'établissement garantira l'accès aux appareils à contrôler aux équipes d'entretien et de maintenance de l'entreprise et de ces éventuels sous-traitants à la date prévue et annoncée.

Les installations devront être maintenues en permanence en conformité avec la réglementation en vigueur. L'établissement interdit toute modification, révision, dérèglement des installations susceptibles de nuire à son fonctionnement. Entre chaque visite du prestataire, les visites de contrôles des installations seront effectuées par le personnel de chaque site.

7. OBLIGATION DE RESULTATS

Les techniciens devront faire preuve d'autonomie et maîtriser les tâches qu'ils auront à exécuter sans l'assistance du Service technique du Crous Bourgogne-Franche-Comté (excepté les mises à l'arrêt et remises en service des extracteurs). ***Ces techniciens devront également avoir les qualifications nécessaires pour effectuer les prestations demandées au titre du CCTP.***

Les locaux abritant les installations à entretenir (ainsi que leurs abords) seront maintenus dans un parfait état de propreté. Si tel n'était pas le cas, l'établissement se réserve le droit de faire intervenir l'entreprise de nettoyage de son choix aux frais exclusifs du prestataire.

8. RECEPTION DES PRESTATIONS

Chaque intervention fera l'objet d'un bon d'intervention, qui sera validé par le référent technique ou son représentant. Il y sera impérativement consigné les éléments suivants :

- Les lieux d'interventions concernés
- Les prestations effectuées
- Les dates et heures d'intervention
- La nature de l'intervention (entretien préventif, dépannages ou réparations avec dommages, travaux d'adaptation aux normes, travaux pour amélioration, ...)
- Le type de produits utilisés ainsi que les fiches techniques correspondantes.

9. LIMITES DE PRESTATIONS

Les prestations comprennent, sans exception, tous les travaux mentionnés dans la description de l'annexe 1 du CCTP, ainsi que les éventuels travaux induits qui s'avèreraient nécessaires au parfait achèvement. L'entreprise soumissionnaire aura une obligation de résultats.

Si le Crous Bourgogne-Franche-Comté souhaite abroger ou mettre sous contrat un équipement, celui-ci fera l'objet d'un avenant au titre du marché en cours.

Le prestataire ne pourra se prévaloir d'erreurs ou d'omissions ou encore d'imprécisions dans la commande. Celle-ci, doit en effet, être étudiée avec soin et les éventuels éclaircissements doivent être demandés au service des marchés de la Sous-Direction des Achats avant la remise de l'offre. A défaut, le titulaire du présent marché demeure seul responsable des erreurs qui pourraient se produire de son propre fait, ou encore, par manque de vérification des pièces du marché. Les inexactitudes, qui pourraient être évoquées après la notification du marché, ne sauraient, en aucun cas, remettre en cause le prix indiqué dans le Bordereau des Prix Unitaires.