CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES (

M26.0002

GESTION DES DÉCHETS ET PRESTATIONS AFFERENTES

LOT 13 : COLLECTE TRANSPORT, VALORISATION ET/OU TRAITEMENT DES DÉCHETS FERMENTESCIBLES DU RESTAURANT LE THELEME DE L'INSA LYON CONDITIONNÉS EN CONTENEURS DE 120 LITRES

(LOT RESERVE)

INSA LYON
Pôle Achats
Direction des Affaires Financières
20 Avenue Albert Einstein
69621 VILLEURBANNE cedex
Marches.publics@insa-lyon.fr

Table des matières

ARTICLE 1 – PREAMBULE 3
ARTICLE 2 – OBJET DE LA PROCÉDURE 3
ARTICLE 3 –LES DECHETS CONCERNES 3
ARTICLE 4 –MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS 3
4.1-Modalités d'exécution 4
4.2 – Remplacement matériels de collecte 5
4.3 - Estimation des prestations 5
ARTICLE 5–FREQUENCES DES PRESTATIONS 5
ARTICLE 6 - OBLIGATIONS DU TITULAIRE DU MARCHE 6
6.1 – Les interlocuteurs au sein de l'INSA 6
6.2 – Nomination de référent par le titulaire du marché du titulaire 6
6.3 –Suivi et traçabilité des opérations 7
6.4 – Les moyens techniques et les modes opératoires du titulaire du marché 7
6.5 – Formation – Information 7
6.6 – Traçabilité des opérations, suivi des demandes et suivi administratif 8
ARTICLE 7 – MODALITE D'ACCES AUX LOCAUX ET BATIMENTS 8
ARTICLE 8 - SECURITE – HYGIENE – ENVIRONNEMENT : 9
8.1 – Tri et valorisation des déchets 9
8.2 –Réglementation filières d'élimination ou de revalorisation 9
8.4 – Agréments 9
8.5 – Documents réglementaires 10
8.6 – Protection de l'environnement 10
ARTICLE 9 - PLAN DE PREVENTION ET PROTOCOLE DE SECURITE CHARGEMENT DECHARGEMENT 10

ARTICLE 1 – PRÉAMBULE

Les prestations décrites dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) sont soumises aux dispositions en vigueur du Code de l'environnement, notamment celles relatives à la prévention des pollutions, des risques et des nuisances, ainsi qu'à la gestion des déchets, conformément aux articles L. 541-1 et suivants du Code de l'environnement.

Le Titulaire est tenu de respecter l'ensemble des obligations légales et réglementaires applicables pendant toute la durée d'exécution du marché.

Les résidences étudiantes et les logements de fonction, producteurs de déchets ménagers, sont traités par le prestataire choisi par la Métropole de Lyon et ne sont pas concernés par le présent marché.

ARTICLE 2 – OBJET DE LA PROCÉDURE

Le présent marché a pour objet la collecte et traitement des déchets fermentescibles du restaurant Le Thélème de l'INSA Lyon conditionnés en bacs de 120 L.

Les prestations attendues sont les suivantes :

- La mise à disposition en location, de 1 bac roulant de 120 L ;
- La collecte des déchets fermentescibles conditionnés en conteneurs de 120 L ;
- La prise en charge des bacs pleins
- la restitution en retour des bacs vides, nettoyés et désinfectés utilisés pour la collecte suivante
- Le transport par route des déchets,
- La valorisation et/ou le traitement des déchets par compostage ou méthanisation ;
- Le suivi administratif et technique des opérations : bilans quantitatif et qualitatif, relevés annuels des factures et des tonnages, document d'accompagnement commercial et tenue du registre réglementaire.

ARTICLE 3 – LES DÉCHETS CONCERNÉS

Les déchets fermentescibles générés par le restaurant le Thélème de l'INSA sont les déchets d'origine végétale ou animale issus de la préparation des repas et de leur consommation par le personnel.

Ils sont séparés des autres types de déchets grâce au tri effectué par les personnels les personnels du restaurant.

Ils sont conditionnés sous forme semi-solide dans des bacs roulants de 120 L de couleur marron.

ARTICLE 4 – MODALITES D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

La Direction de la logistique, en charge de la gestion des déchets de l'établissement assurera le suivi de l'exécution des prestations.

La Direction des Restaurants, en charge de l'exécution, assurera le suivi technique de la collecte des déchets fermentescibles du restaurant le Thélème de l'INSA Lyon

4.1 - Modalités d'exécution

Les déchets fermentescibles sont produits par les bâtiments d'enseignement et les deux restaurants de l'INSA. Ils seront donc collectés aux points suivants, selon la procédure conforme à la nature des déchets collectés :

Collecte régulière : Restaurant le Thélème : tournée de collecte pour les bacs de 120 L (Cf. annexe 12 du présent CCTP)

Collecte exceptionnelle : Restaurant le Galilée : collecte de quelques bacs de 120 L.

La 1ère collecte au restaurant Le Thélème de l'INSA Lyon interviendra environ 7 jours calendaires après le dépôt du bac 120 L.

Les déchets sont conditionnés en bac de 120 L sous forme semi-solide et sans présence de sacs en plastique.

Le titulaire prend en charge les bacs pleins, et restitue en retour des bacs vides, nettoyés et désinfectés qui seront utilisés par les personnels du restaurant pour la collecte suivante. Le titulaire assure, à ses frais et sous sa responsabilité, l'entretien, le nettoyage et la désinfection complète des bacs, de manière à garantir leur parfait état d'hygiène.

4.1.1-Modalités de validation du tri

Lors du déconditionnement des déchets **sur le site du titulaire**, un sous-tri sera réalisé qui permettra de valider la qualité du tri effectué par les personnels de l'INSA et de le noter « Excellent, Moyen, Insuffisant ou Déclassement DIB ».

Le coût du traitement affecté aux tonnages collectés sera fonction de la note attribuée lors du sous-tri **sur le site du titulaire**.

En cas de « Déclassement DIB » ou de « Tri de Qualité insuffisante » ou de « Tri de Qualité moyenne », le titulaire devra justifier cette notation en transmettant à l'INSA LYON des photos sous un délai de 24 heures à compter du jour de la collecte montrant, lors du sous-tri, la présence d'objet dangereux ou d'éléments indésirables. En l'absence de justificatif, le tri sera considéré de Qualité excellente.

Le déclassement peut être justifié au regard des critères suivants :

- Déclassement en DIB d'un bac 120 L : un ou des sacs poubelles opaques empêchant la visualisation du contenu du bac, plus de 10 erreurs de tri observables à la surface, présence d'un objet dangereux pour l'opérateur du titulaire (couteau, bocal, etc…) observable à la surface du bac.

- Tri 1 Qualité insuffisante : Plus de 10 éléments indésirables repérés durant le sous-tri du bac ou présence d'un objet dangereux pour l'opérateur du titulaire repéré durant le sous-tri du bac.

- Tri 2 Qualité moyenne : Entre 6 et 10 éléments indésirables repérés durant le sous-tri du bac ou récurrence d'un type d'erreur confirmée par l'opérateur du titulaire (au minimum 3 fois).

- Tri 3 Qualité excellente : moins de 6 éléments indésirables repérés durant le sous-tri du bac.

Outre la notation du tri, le constat de la qualité du tri fait par le personnel du titulaire sera transmis à la Direction de la Logistique et à la Direction des Restaurants de l'INSA pour information, et mesures correctives le cas échéant.

4.2 - Remplacement matériels de collecte

En cas de détérioration des bacs de 120 litres, relevant de l'usure normale ou de la vétusté, le titulaire procèdera à leur remplacement, à la demande de l'INSA LYON et **sans** coût supplémentaire.

Si les détériorations constatées incombent à l'INSA LYON (négligence, défaut d'utilisation, etc.), le titulaire procèdera à leur remplacement **avec** coût supplémentaire. Le prix de remplacement **du bac de 120 litres est celui fixé dans le bordereau de prix unitaires.**

4.3 - Estimation des prestations

Le volume de déchets traités est estimé à **2 tonnes par an.**
Le nombre de collecte nécessaire en raison des différentes périodes d'activité du restaurant le Thélème est estimé à **37 par an, pour 37 semaines** de fonctionnement et le nombre de bacs traités par an est **d'environ 74.**

ARTICLE 5 – FRÉQUENCES DES PRESTATIONS

Pour des raisons d'hygiène et de salubrité, les tournées de collecte sont organisées selon une fréquence fixe et impérative.

Si le titulaire ne peut, pour des raisons qui lui sont propres, respecter les dates d'exécution d'une tournée de collecte, il doit en informer immédiatement par téléphone et par messagerie la Direction de la Logistique et/ou la Direction des restaurants de l'INSA pour les prestations relatives aux restaurants Le Thélème.

En l'absence d'information et sur constatation des services compétents, l'INSA Lyon pourra appliquer des pénalités de retard telles que prévues au CCAP.

Les tournées de collecte devront être effectuées 1 fois par semaine ; le vendredi.

Elles s'effectueront les jours ouvrables entre 7h et 12h00 pour des raisons d'accessibilité et de présence des personnels.

En raison de l'organisation des activités de l'INSA sur une année universitaire, des ajustements pourront être mis en place en fonction de la production, et des périodes d'activité réduite de l'INSA, notamment pour les périodes d'été (juin, juillet et août), des congés universitaires de Toussaint, de la fin décembre, de vacances d'hiver et de Pâques.

Des ajustements seront mis en place en fonction des jours fériés pour assurer la collecte dans les meilleures conditions sanitaires et techniques.

La fréquence et le jour de collecte sont modulables en fonction des besoins et de l'activité du restaurant, et après un simple accord écrit entre le titulaire et les représentants de l'INSA Lyon (personnels du restaurant le Thélème et Direction de la logistique).

Collecte exceptionnelle :

- En cas de panne de la cuve Bivatec du restaurant le Galilée, ou en attente d'une prestation de pompage, les déchets fermentescibles pourront être temporairement stockés en bacs marron de 120L appartenant à l'INSA. Ils seront dans ce cas pris en charge par le titulaire du présent marché et collectés avec les bacs du restaurant le Thélème.

Le titulaire en sera dûment informé au préalable par la Direction des restaurants de l'INSA, par téléphone et par messagerie électronique, afin d'adapter sa tournée de collecte en conséquence. Les bacs appartenant à l'INSA seront rapportés après vidage et nettoyage sur le site du restaurant le Galilée lors de la collecte régulière suivante.

- En cas de manifestations (24h de l'INSA, Karnaval solidaire de L'INSA), le titulaire pourra être sollicité pour fournir des bacs supplémentaires en plus de celui déjà présent au restaurant Le Thélème. Ces bacs supplémentaires seront dans ce cas pris en charge par le titulaire du présent marché et collectés avec les bacs du restaurant le Thélème.

Le titulaire en sera dûment informé au préalable par la Direction de la Logistique et/ou la direction des restaurants de l'INSA, par téléphone et par messagerie électronique.

ARTICLE 6 – OBLIGATIONS DU TITULAIRE DU MARCHÉ

Le titulaire se doit d'effectuer les missions qui lui sont confiées dans le respect de la législation en vigueur. Il affecte à la prestation les moyens qu'il juge nécessaire, en qualité comme en quantité, en hommes comme en matériels.

Il doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour l'accomplissement de l'intégralité de la prestation qui lui est confiée en s'assurant du respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, ainsi que des délais sur lesquels il s'est engagé.

L'objectif de l'INSA étant d'avoir un taux de recyclage et de valorisation de ses déchets le plus élevé possible, le prestataire s'engage à tout mettre en œuvre pour que cet objectif soit atteint pour la filière de traitement des déchets dont il a la charge.

6.1 - Les interlocuteurs au sein de l'INSA

Pour toutes les prestations du présent marché, l'interlocuteur principal des titulaires est la direction de la Logistique de l'INSA Lyon.

L'interlocuteur internes à l'INSA Lyon qui sera amené à intervenir de manière plus spécifique en raison de leurs activités est :

- La Direction des Restaurants

6.2 - Nomination de référent par le titulaire du marché du titulaire

Le titulaire du marché communique les coordonnées du ou des référents marché. Ce dernier doit être en capacité de répondre à des questions aussi bien techniques, commerciales, financières ou administratives.

Le titulaire du marché s'engage à informer la Direction de la Logistique de tout changement de référent dans les plus brefs délais.

6.3 - Suivi et traçabilité des opérations

Un bon d'enlèvement sera établi à chaque prestation de collecte, régulière ou exceptionnelle. Il indiquera le nombre de bacs remplis enlevés et le nombre de bacs vides déposés, en précisant le site concerné. Il sera signé par le représentant de l'INSA Lyon et par le titulaire et servira de référence à la facturation.

Un Document d'Accompagnement Commercial (DAC) sera établi pour chaque prestation de collecte**,** régulière ou exceptionnelle, conformément au Règlement (UE) n° 142/2011 du 25 fev. 2011.

Le DAC regroupera toutes les informations relatives à l'identification des acteurs prenant en charge cet enlèvement (producteur, collecteur et traiteur) avec leurs agréments ainsi que celles relatives aux DCT collectés (catégorie et quantité). Ce document est obligatoirement conservé pendant 2 ans. Son archivage peut tenir lieu de registre pour les DCT (déchets de cuisine et de table) de l'INSA.

Un bilan mensuel des quantités collectées par passage sera transmis à la Direction de la Logistique de l'INSA Lyon au plus tard un mois après la fin de la période concernée. Pour ce faire, il sera nécessaire d'utiliser un matériel permettant la pesée.

Cette disposition pourra s'effectuer sous format dématérialisé ou par accès à un site internet dédié mis à disposition par le titulaire avec code d'accès spécifique pour les services de l'INSA Lyon.

Une attestation annuelle de traitement des biodéchets doit également être transmise à la Direction de la Logistique de l'INSA. Cette attestation doit être remise avant le 31 mars.

6.4 - Les moyens techniques et les modes opératoires du titulaire du marché

Les titulaires devront disposer :

- de méthodologies (modes opératoires) et du matériel nécessaire pour assurer correctement les prestations (camions répondant aux normes, entretien…), camion benne permettant la pesée de chaque bac collecté, etc…
- de centre de tri et de valorisation des déchets, ou à défaut des moyens d'y accéder pour l'exécution des prestations
- de méthodologies (modes opératoires) pour la collecte des déchets sur le site de l'INSA
- d'un personnel formé aux techniques et risques encourus lors des prestations.

Il appartiendra au titulaire de pallier ses propres difficultés (pannes de véhicule, indisponibilité de personnel…) pour assurer la bonne exécution des prestations et la continuité du service.

6.5 - Formation – Information

L'INSA demandera aux membres de son personnel concerné par les prestations de ce lot d'effectuer le tri à la source des déchets que leurs activités génèrent.

A cet effet, il sera organisé, à la demande de l'INSA, pour chaque type de déchets et en collaboration avec le titulaire du marché, lors de la phase de démarrage des prestations, des rencontres avec les personnels concernés de l'INSA Lyon, afin de convenir des meilleures procédures à mettre en place et des actions à mener pour sensibiliser l'ensemble des usagers du campus.

Les titulaires s'engagent à participer de manière gracieuse à des actions de sensibilisation du personnel et des étudiants de l'INSA Lyon si l'établissement en fait la demande. Des rencontres régulières seront organisées afin de contrôler l'efficacité des actions entreprises et d'y apporter d'éventuelles corrections ou améliorations.

Des visites de centres de stockage et de traitement pourront être organisées le cas échéant.

6.6 - Traçabilité des opérations, suivi des demandes et suivi administratif

Le titulaire s'engage à tenir à disposition de l'INSA Lyon les informations visées à l'Article L541-7 du Code de l'Environnement :

- Origine, nature et caractéristiques des déchets pris en charge
- Quantité de déchets éliminés
- Destination et modalités d'élimination

Si l'INSA Lyon en fait la demande, le titulaire les fournira dans un délai de :

- 7 jours à compter de la demande, pour les prestations effectuées au cours des 12 mois précédents
- 15 jours à compter de la demande, pour les prestations effectuées au cours des années antérieures

Un bordereau de suivi des déchets sera établi pour chaque prestation conformément aux articles L541-1 et suivants du code de l'environnement (Document d'Accompagnement Commercial) et remis à la direction de la Logistique.

Le titulaire du marché devra être en mesure de fournir un bilan quantitatif et qualitatif des déchets collectés par type de déchets, par point de collecte et par prestation, qu'il s'agisse d'une tournée de collecte ou d'un enlèvement ponctuel. Ces données, indispensables à l'INSA pour assurer le suivi et la gestion des déchets produits pas ses activités, pourront le cas échéant, être mises à disposition via un site web ou sous format électronique. Elles devront à minima être disponibles mensuellement.

Le titulaire du marché fournira à l'INSA Lyon un bilan des émissions de gaz à effets de serre (BEGES) selon la méthode ADEME (cf. association bilan carbone) pour les opérations de collecte et traitement des déchets produits par l'INSA. Il précisera dans chaque cas les hypothèses et la méthodologie utilisée. Ces données, indispensables à l'INSA pour assurer le suivi et la gestion des déchets produits pas ses activités, pourront le cas échéant, être mises à disposition via un site web ou sous format électronique.

ARTICLE 7 – MODALITÉ D'ACCES AUX LOCAUX ET BATIMENTS

Pour réaliser les tournées de collecte, les titulaires devront être munis de badges de contrôle d'accès.

Ces badges seront remis gratuitement aux titulaires des lots concernés par la direction de la Logistique de l'INSA Lyon avant le début des prestations, et seront restitués au terme du marché.

En cas de perte en cours de marché ou de non restitution au terme du marché, ils seront systématiquement facturés aux titulaires selon les tarifs en vigueur appliqués par l'INSA Lyon.

Ces tarifs pourront évoluer en cours d'exécution du marché.

ARTICLE 8 – SÉCURITÉ – HYGIÉNE – ENVIRONNEMENT :

8.1 - Tri et valorisation des déchets

Les déchets collectés sur le site de l'INSA, quelle que soit la filière de traitement concernée, devront être triés autant que faire se peut dans le but d'avoir un taux de recyclage et de valorisation le plus élevé possible. Les titulaires s'engagent à tout mettre en œuvre pour que les solutions d'enfouissement des déchets ultimes concernent les tonnages les plus réduits possibles.

Le titulaire devra respecter les engagements pris dans son offre quant aux filières de recyclage et de valorisation, et aux moyens mis en œuvre pour augmenter le taux de recyclage. Il signalera toute modification envisagée dans l'organisation mise en œuvre et présentée dans son offre. L'objectif de l'INSA est d'obtenir le taux le plus élevé possible de recyclage, de valorisation ou de réemploi de ses déchets. Le non-respect des engagements pris sera considéré comme étant une mauvaise exécution des prestations et pourra donner lieu à résiliation du marché aux torts du titulaire.

8.2 - Réglementation filières d'élimination ou de revalorisation

Les filières d'élimination ou de revalorisation devront être conformes à la législation en vigueur.

Le traitement devra respecter le Plan Départemental d'Elimination des Déchets.

Les titulaires s'engageront à valoriser les déchets qui peuvent l'être (déchets fermentescibles,..) selon les règles définies aux articles L541-31 et suivants du Code de l'Environnement

Afin de garantir la valorisation des matières valorisables, les titulaires s'engagent à fournir dès le début du marché ou au plus tard 3 mois après le démarrage de celui-ci, un certificat des industriels gérant la reprise des matières valorisables collectées sur le site et le coût actuel de reprise de ces matières, ainsi que les indices utilisés pour calculer l'indexation des coûts de rachat. Ces indices actualisés seront transmis à l'INSA Lyon avec chaque bordereau de rachat de matière.

8.4 - Agréments

Le titulaire du marché doit disposer de l'agrément sanitaire SPAn C3 du site d'entreposage et/ou de massification et de traitement.

Le titulaire du marché doit avoir fait la déclaration nécessaire dans le cas ou leur site est classé ICPE (Installation Classée pour la Protection de l'Environnement) au titre des rubriques 2780-3 (compostage) ou 2781-2 (méthanisation) de la nomenclature des ICPE.

Les titulaires s'engagent à signaler à l'INSA Lyon tout changement de situation vis-à-vis des agréments qui lui ont été délivrés.

8.5 - Documents réglementaires

Le prestataire devra être titulaire, selon le régime administratif applicable, des récépissés de déclaration, autorisations préfectorales ou tout document équivalent en cours de validité, notamment :

- un récépissé de déclaration, une autorisation préfectorale ou tout document équivalent l'autorisant à assurer le transport routier, le stockage et le traitement des déchets faisant l'objet du présent marché, conformément aux dispositions des articles L. 541-1 et suivants du Code de l'environnement ;
- un récépissé de déclaration, une autorisation préfectorale ou tout document équivalent l'autorisant à exercer une activité de négoce et de courtage de déchets.
- un agrément sanitaire pour le traitement des sous-produits animaux SPAn3

Le titulaire s'engage à signaler à l'INSA Lyon tout changement de situation vis-à-vis des autorisations ou agréments qui lui ont été délivrés.

8.6 - Protection de l'environnement

Le titulaire du marché doit mettre en œuvre des mesures en matière de protection de l'environnement permettant de favoriser :

- La limitation des rejets de CO^2 par les véhicules de transports utilisés
- La réduction des kilométrages parcourus par les déchets depuis leur production jusqu'à leur destination finale
- L'optimisation des tournées de collecte, y compris en incluant l'environnement proche du site de l'INSA (Campus de la Doua, ville de Villeurbanne)
- Le recyclage des produits et des matériels utilisés et l'utilisation de produits éco labellisés à chaque fois que nécessaire
- Les actions de réduction des consommations énergétiques par les process utilisés
- La sensibilisation des personnels œuvrant au respect de l'environnement.

ARTICLE 9 – PLAN DE PRÉVENTION ET PROTOCOLE DE SÉCURITÉ CHARGEMENT DÉCHARGEMENT

Le Code de la Route s'applique sur le site du Campus LyonTech – La Doua et de l'INSA Lyon et la vitesse est limitée à 30 km/H.

Au démarrage du marché, un protocole de sécurité chargement et déchargement et un plan de prévention devront être établi. Ils seront remis à jour à chaque date anniversaire du marché.

Le Titulaire du marché s'engage à informer la Direction de la Logistique l'INSA Lyon de tout incident survenant lors de la collecte ainsi que tout problème concernant les déchets à collecter (présence de déchets à ne pas collecter, de déchets dangereux…) et ceci sous 24 heures en s'appuyant sur tout document prouvant ses dires, en particulier des photos prises lors des opérations. Le chauffeur devra vérifier en amont de l'enlèvement de conteneurs ou de benne la qualité du tri et devra en informer sans délai l'INSA Lyon. Tout déclassement d'un chargement devra être justifié, à défaut il ne sera pas reconnu par l'INSA Lyon.

Tout accident du travail déclaré d'un salarié travaillant pour le compte du Titulaire du marché et dont une des causes est liée à notre établissement doit être signalé à la Direction de la Logistique de l'INSA Lyon