A C A D E M I E de T O U L O U S E

Lycée des Arènes
Cuisine Centrale
Des Lycées de Toulouse

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P)

Objet de la consultation :

Location et maintenance de 2 véhicules frigorifiques pour La Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

Marché n°2 / 2023

Etabli en application du Code de la commande publique

2 impasse de Candie
31100 TOULOUSE
☎ 05.61.07.79.80

ARTICLE 1 : MODALITES D'EXECUTION DU MARCHE ET DE LIVRAISON

1) Mise en place du marché

Le candidat précisera les délais de mise à disposition des véhicules après attribution du marché.

Il prévoira si nécessaire les véhicule relais (entre le début de marché et la mise à disposition des véhicules prévus au marché) présentant les mêmes caractéristiques techniques que ceux décrits au marché et sous les mêmes conditions.

La livraison des véhicules définitifs ne devra pas dépasser 3 mois sous peine de pénalité.

Le véhicule mis à disposition le jour de la livraison devra avoir un minimum de 1/3 de

carburant.

2) Modalités

Le titulaire fournira un bordereau récapitulatif du véhicule immatriculé comprenant tous les documents obligatoires nécessaire pour permettre une utilisation en conformité.

3) Lieu d'exécution

Le véhicule sera stationné dans la cour close de la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse, à l'adresse suivante :
2 impasse de Candie
31100 Toulouse

Les quais de chargement sont équipés de prises électriques permettant le branchement du véhicule pour production de froid, à l'aide d'un câble électrique.

4) Documents à fournir à la livraison
(Confère CCAG-FCS 2021)

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bon de livraison ou d'un état, et comportant notamment :

- la date de livraison ;
- la référence à la commande ou du marché ;
- l'identification du titulaire ;
- l'identification des fournitures livrées

La livraison des fournitures est constatée par la délivrance d'un récépissé au titulaire ou par la signature du bon de livraison ou de l'état, dont chaque partie conserve un exemplaire. En cas d'impossibilité de livrer, celle-ci doit être mentionnée sur l'un de ces documents.

En aucun cas le bon de livraison ne peut servir de facture. Toute livraison non accompagnée de son bon de livraison sera refusée.

5) Contrôle à réception : Vérification et admissions

a) Opérations de vérification

Les prestations faisant l'objet du marché sont soumises à des vérifications quantitatives et qualitatives, destinées à constater qu'elles répondent aux stipulations du marché.
(Confère CCAG-FCS 2021)

Le pouvoir adjudicateur effectue, au moment même de la livraison des fournitures ou de l'exécution des services, les opérations de vérification quantitative et qualitative simples qui ne nécessitent qu'un examen

sommaire et ne demandent que peu de temps.

Les points de contrôle qualitatif et quantitatif portent notamment sur :

- Les quantités et la conformité à la commande et au bon de livraison
- L'aspect général du véhicule (carrosserie, pneumatique…)
- La propreté du véhicule
- Le fonctionnement du véhicule (motorisation, système électrique, système frigorifique ….)
- La remise des documents obligatoires : carte grise, assurance, attestations de conformité, manuel d'utilisation, « kit de sécurité »…….

Le véhicule qui ne répondra pas aux spécifications techniques inscrites au sein du bordereau des prix ou au sein des fiches techniques pourra être refusé.

En cas de non-conformité qualitative ou quantitative, le fournisseur sera mis en demeure, par courrier électronique ou lettre sous A/R, de compléter sa livraison sans délai avec des produits conformes au marché et au(x) bon(s) de commande.

b) Admission
(Confère CCAG-FCS 2021)

Le pouvoir adjudicateur prononce l'admission des prestations, sous réserve des vices cachés, si elles répondent aux stipulations du marché. L'admission prend effet à la date de notification au titulaire de la décision d'admission ou en l'absence de décision, dans un délai de quinze jours à dater de la livraison.

Les opérations de contrôle et d'admission sont effectuées au moment de la livraison dans les locaux de la Cuisine Centrale des lycées. Ces opérations consistent en une vérification quantitative et qualitative de la livraison en présence ou après le départ du livreur.

ARTICLE 2 : MAINTENANCE DES PRESTATIONS
(Confère CCAG-FCS 2021)

ARTICLE 3 : GARANTIE
(Confère CCAG-FCS 2021)

ARTICLE 4 : PRIX
(Confère CCAG-FCS 2021)

Le prix comprend :

- Les préconisations techniques de l'offre
- La location du véhicule pour une durée d'un an renouvelable, 3 fois pour un forfait annuel avec neutralisation du contrat en juillet août (10/12eme de l'année)
- Le coût d'entretien complet : fournitures comprises
- Remplacement pneumatiques
- Le dépannage le cas échéant et la mise à disposition d'un véhicule de remplacement aux mêmes caractéristiques
- Les frais d'immatriculation : carte grise, plaque minéralogique
- La livraison sur la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse
- Le montant du carburant à la réception du véhicule
- Une roue de secours
- Le coffret « sécurité » : triangle, gilet, lampe ….
- La notice d'utilisation (en français)
- L'assurance « tous risques »…..

1) Caractéristique des prix pratiqués

Les prix sont réputés Hors TVA mais comprendront toutes les charges fiscales, parafiscales ou frappant obligatoirement la prestation à la date de passation du marché. Les prix comprendront aussi tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison. Les prix unitaires seront formulés avec au maximum 2 chiffres après la virgule tant sur le bordereau des prix unitaires que sur la facture.

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires en vigueur lors de la notification du marché, au nombre de véhicule en usage.

Le candidat est informé que l'estimation des forfaits kilométriques prévisionnels est basée sur les activités des services connues à ce jour. Les utilisateurs s'efforceront de maîtriser ces paramètres kilométriques. Un ajustement par avenant sera sollicité en cas d'écart supérieur à 10% par rapport à la prévision initiale qui serait constaté en cours d'exécution du marché.

Le candidat précisera néanmoins en annexe de son offre les conditions pratiques et économiques, en cas de dépassement du forfait kilométrique (par tranche de 100km supplémentaires).

La franchise accidentelle ne pourra pas excéder 1000 euros et devra être notifiée dans le Bordereau des Prix.

2) Variations dans les prix

.

Les prix sont fermes forfaitaires pour la durée totale du marché.

L'unité monétaire est l'Euro.

ARTICLE 5 - MODALITE DE REGLEMENT DES COMPTES

Le futur titulaire du présent marché est soumis à l'obligation de transmission de ses factures sous forme dématérialisée via le portail **Chorus Pro**. Pour ce faire, les factures dématérialisées adressées à la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse, devront comporter outre les mentions réglementaires, le **numéro de SIRET,** qui identifiera la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse en tant que destinataire de la facture
Pour plus d'information, vous pouvez consulter le site Communauté Chorus Pro, dédié à la préparation à la facturation électronique : https://communaute.chorus-pro.gouv.fr/

ARTICLE 6 – ASSURANCES

(Confère CCAG –FCS 2021)

Dans ses rapports avec les tiers, la Société n'engage que sa responsabilité, à l'exclusion de celle de la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse.

Le candidat s'engage à payer régulièrement les primes d'assurances et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse et à fournir une copie de sa police d'assurance dans les quinze jours suivant la notification du marché.

La Société sera assurée auprès d'une compagnie notoirement solvable agréée.

Le candidat fera son affaire personnelle de tous les risques pouvant provenir du fait de ses missions.

La responsabilité de la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse ne pourra être recherchée à l'occasion d'un litige provenant du candidat.

En particulier, le candidat déclare être assuré auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables agréées pour les risques de dommages matériels et immatériels consécutifs et dommages corporels.

ARTICLE 7 – REPARATION DES DOMMAGES

(Confère CCAG –FCS 2021)

ARTICLE 8 - DEFAILLANCES ET SANCTIONS

1) Pénalités pour retard de livraison et pénalités pour indisponibilité
(Confère CCAG-FCS 2021)
Indemnité en cas de demande de restitution d'un (ou des) véhicule(s) avant le terme du contrat de location. Le candidat précise en annexe de son offre les conditions pratiques et économiques dans l'éventualité où la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse déciderait de restituer un (ou des) véhicule(s) avant la fin du contrat de location.
En cas de défaillance de la part de la Société, ou en cas de faute grave, la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse pourra faire assurer le service, aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés.
Cette mise en régie provisoire sera précédée d'une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au siège social du titulaire. La régie cesse dès que le titulaire est de nouveau en mesure de remplir les obligations dont la violation a motivé la mise en régie, dans la mesure où la déchéance n'a pas été prononcée.

2) Règle de continuité du service public

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public régit par la règle de la continuité du service, le titulaire s'engage à assurer les fournitures prévues. En cas de défaillance de la part du titulaire, ou en cas de faute grave, la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse pourra faire assurer le service, aux frais et risques dudit candidat, par toute personne et tous moyens appropriés.

3) Sanction résolutoire

La résiliation pourra être prononcée dans les cas suivants :

- En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si le titulaire n'assure plus le service dont il a la charge en vertu du présent contrat depuis plus de cinq jours de fonctionnement ou si malgré une mise en demeure, le titulaire ne respecte pas le cahier des charges, la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse pourra prononcer elle-même la résiliation.
- En cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire du titulaire, et s'il n'y a pas interruption de l'exploitation justifiant la résiliation immédiate du contrat, la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse mettra en demeure l'administrateur judiciaire désigné de lui faire connaître, dans les meilleurs délais si il a ou non l'intention de poursuivre l'exécution du contrat. Dans la négative, la résiliation de ce dernier interviendra à la date communément arrêtée par les parties pour la cessation de l'exploitation.
- En cas de cessation d'activité du titulaire.

Dans toutes les hypothèses, la résiliation sera précédée d'une mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, au siège social du titulaire.

ARTICLE 10 – RESILIATION DU MARCHE

Le marché pourra être résilié aux torts du titulaire dans les conditions prévues au chapitre 7 du C.C.A.G-*F.C.S 2021.*

ARTICLE 11 – CHOIX DE LA JURIDICTION EN CAS DE LITIGE

(Confère CCAG-GCS 2021)
Le Tribunal administratif de Toulouse, dont l'adresse est la suivante, sera seul compétent en cas de litige : 68 Rue Raymond IV, 31000 Toulouse