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 Techniques Particulières (C.C.T.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 : Objet de la consultation et disposition générales

1) La consultation

Le lycée des Arènes (Toulouse) organise une consultation ayant pour objet la location et maintenance de 2 véhicules frigorifiques pour la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse qui livre environ 12 000 repas/ jour sur 19 établissements

Les véhicules fournis pourront être neuf ou d'occasion du moment qu'il sont en parfait état de fonctionnement et conforme aux différents critères demandés en terme de sécurité et d'environnement (Crit'Air 2 maximum).

Ils seront utilisés par les chauffeurs de la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse, dans le cadre de leurs activités professionnelles.

La description technique et la définition des besoins sont indiqués dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et le Bordereau des Prix (BP).

2) Définition du marché

Ces véhicules sont destinés principalement à transporter des repas en bacs gastro inox eux-mêmes disposées sur des socles rouleurs (Rolls), ainsi que des denrées alimentaires brutes, de la Cuisine Centrale vers les établissements satellites.

Les véhicules proposés et le matériel complémentaire spécifique (hayon, fluides, groupe froid …) devront être compatibles avec les activités de production alimentaire en liaison froide et de restauration collective. Il appartient au titulaire du marché de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des produits de nettoyage ou d'entretien, ainsi que la réglementation concernant la sécurité des utilisateurs, et les normes environnementales.

A la mise en place du marché, le titulaire fournira l'ensemble des certificats de conformité.

La somme des prévisions kilométriques pour les 2 véhicules est estimée à 25 000 Km lissé sur 10 mois.

ARTICLE 2 : Qualité technique de l'offre

1) Conformité de la fourniture

Le candidat s'engage à respecter l'ensemble des normes existantes et à venir, pendant toute la durée du marché, et à informer de leurs modifications la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse.

Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable notamment en ce qui concerne l'accès au centre-ville de Toulouse qui peut nécessiter une catégorie Crit'Air bien précise le candidat devant alors s'adapter aux exigences.

Le candidat devra fournir une attestation ATP (Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports) conformément au décret n° 2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée. Ces normes ATP prévoient notamment les modalités de contrôle de la conformité des engins de transport sous température dirigée.

Il devra également fournir les attestations qu'il jugera utile de fournir comme par exemple les attestations isotherme, réfrigérant, frigorifique, calorifique. En effet, les engins spéciaux (container, véhicule isotherme ou réfrigéré) répondant aux spécifications ATP devront faire l'objet de contrôles périodiques et être accompagnés de l'attestation de conformité technique (ACT) en cas de contrôle du véhicule.

2) Conditions générales s'imposant aux véhicules et conteneurs utilisé

Le titulaire devra proposer 2 véhicules qui répondent à minima aux critères ci-dessous :

Camion frigorifique P.A.T.C : 3.5 tonnes / 12 m3

Cabine chauffeur :

- 2 ou 3 places
- Siège chauffeur suspendu
- Direction assistée
- **Caméra de recul**
- Airbag conducteur et passager
- Vitres et rétroviseurs électriques
- Verrouillage centralisé par télécommande
- Radio
- Climatisation
- Les éléments de sécurité obligatoire : gilets/triangle/extincteurs…

Mécanique :

- freinage avec ABS
- ESP
- **Boite à vitesse automatique**
- Avertisseur de marche arrière

Carrosserie frigorifique :

La carrosserie frigorifique comporte :

- Isolation renforcée
- 2 portes arrière battantes isolées à ouverture totale sans porte latérale
- Rideau à lanières coulissant arrière en 2 parties et système de maintien en position ouvert
- Plancher anti dérapant et 1 siphon d'évacuation
- 3 rails d'arrimage par paroi à 0.30m / 0.90m / 1.55m du plancher
- 1 Plafonnier à LED avec temporisation

Le caisson frigorifique doit être conçu de manière à pouvoir procéder à un nettoyage quotidien à base de produits nettoyant/désinfectant et de l'eau.

- **Dimensions intérieures souhaitées pour la caisse frigorifique :**
  Longueur : 3.20m
  Largeur : 1.90m
  Hauteur : 1.95m

Groupe froid :

Le candidat devra proposer une enceinte de report visuel dans la cabine du chauffeur (objectif 3°C). Il est primordial que la température soit constante tout au long du transport.
Les groupes froids seront de Classe A et fonctionneront sur route et secteur (220 V monophasé).

Hayon arrière :

- Hayon rabattable
- Profondeur : 1,45m
- Puissance 750 kg
- Arrêtoirs de rolls

- Commande filaire (1.50m) intérieure permettant son utilisation à l'extérieur de la caisse
- Commande extérieure hayon

ARTICLE 3 : Logistique et service

1) Formation du personnel

Le candidat détaillera dans son offre la formation à minima qui sera dispensée aux chauffeurs de la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse.

Celle-ci comprendra :

- ✓ Prise en mains du véhicule
- ✓ Les manipulations du hayon
- ✓ La sensibilisation à l'Eco-conduite
- ✓ Les règles de sécurité

2) Entretien et dépannage du véhicule frigorifique

L'entretien couvre tous les travaux et fournitures nécessaires au maintien en parfait état de fonctionnement des véhicules pendant toute la durée de la location, y compris les fournitures d'huile et de liquides des différents circuits, à l'exception du carburant.

Le titulaire du marché est tenu de mettre à disposition sur site un véhicule de remplacement, durant l'immobilisation et l'entretien des véhicules, ayant les mêmes caractéristiques techniques que les véhicules livrés.

La charge de l'entretien des véhicules est intégrée dans le coût global de location.

L'entretien des véhicules débutera à compter du jour de livraison des véhicules et comprendra :

- Remplacement des pneumatiques
- Entretien mécanique
- Entretien électrique et électronique
- Entretien hydraulique
- Vidanges, révisions
- Lubrifiants : huile, liquide de refroidissement, liquide de frein…..
- Remplacements de toutes les pièces défectueuses quel que soit la cause (usure ou autres)
- Toutes fournitures qui pourraient être nécessaires au bon fonctionnement du véhicule.
- **Prêt d'un véhicule en cas d'immobilisation**

Le candidat présentera un calendrier théorique faisant apparaitre l'ensemble de l'entretien/des révisions qui nécessiteront un retour en atelier (contrôle technique véhicule, hayon, groupe froid…).

3) Dépannage des véhicules frigorifiques

Le titulaire à l'**obligation** d'intervenir **en moins d'une heure** après avoir été contacté.

En cas de panne, d'incident mécanique ou électrique ou d'accident ne permettant pas au véhicule de regagner par ses propres moyens la Cuisine Centrale des lycées, tous les frais de remorquage et d'inventions sur le véhicule seront à la charge du titulaire du marché.
Un numéro de téléphone devra être précisé à cet effet dans l'offre pour être diffusé aux différents chauffeurs.
En cas d'immobilisation du véhicule pour des travaux, quelles qu'en soient la nature ou la cause, après information, le titulaire du marché est tenu de fournir un véhicule de remplacement dans un délai d'une heure aux mêmes caractéristiques techniques que le véhicule livré lors de la passation du marché avec ses options et ce 6 jours / 7 entre 6h et 15h

Article 4 : Modalités de livraison

1) Mise en place

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

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

2) Modalités

Le titulaire fournira un bordereau récapitulatif des véhicules immatriculés comprenant tous les documents obligatoires nécessaire pour permettre une utilisation en conformité.

3) Lieu d'exécution

Les véhicules seront stationnés à l'adresse suivante :
Cuisine Centrale des lycées de Toulouse
2 impasse de Candie
31100 Toulouse

Les quais de chargement sont équipés de prises électriques permettant le branchement du véhicule.

Article 5 : Reprise du véhicule en fin de contrat

Dès la fin de la location, la Cuisine centrale des lycées remettra le matériel à disposition du prestataire de service.
Le candidat devra détailler les modalités de reprise des véhicules en fonction de l'état du véhicule.

Article 6 : Prix

(Confère CCAG-FCS 2021)

Article 7 : Développement durable

Au-delà des normes en vigueur concernant la conformité du véhicule frigorifique, le candidat devra se conformer à la réglementation en vigueur concernant le respect de l'environnement.

Notamment depuis janvier 2017, les macarons « Crit'Air » devront être présents sur le pare-brise du véhicule notamment la petite pastille ronde qui les identifie selon leur niveau d'émissions polluantes (oxydes d'azote, particules).

Le candidat devra nous faire parvenir les vignettes correspondantes pour les véhicules.