LYCEE POLYVALENT
RENE CHAR
AVIGNON

23 mai 2019

Marché à Procédure Adaptée
Contrat de Vidange du bac à graisses, du bac à déchets, entretien des réseaux EU des cuisines
Cahier des Clauses Particulières

Agence Comptable

Service intendance

Dossier suivi par
Nadia TARANZANO
Téléphone
04.90.88.04.04
Fax
04.90.88.78.70
Mél.
nadia.taranzano
@ac-aix-marseille.fr

2 rue Pierre Auguste Renoir
BP 696
84033 AVIGNON cedex 3

OBJET DU MARCHE

Le présent marché, sous la maîtrise du Lycée René Char, a pour objet de procéder aux vidanges du bac à graisses, du bac à déchets alimentaires, au traitement des déchets, à l'entretien des réseaux d'eaux usées des cuisines (cuisine collective et cuisine pédagogique), à compter du 01/09/2019 pour un contrat d'un an reconductible expressément deux fois.

OBLIGATIONS DU DONNEUR D'ORDRE

L'établissement scolaire, donneur d'ordre, s'engage à garantir au titulaire le libre accès aux ouvrages pendant les travaux, et fournir l'énergie éventuellement nécessaire (eau, électricité).

OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE

Le titulaire doit mettre en place l'ensemble des moyens nécessaires à la bonne exécution de ses prestations :

BAC A GRAISSE

- Vidange du bac de 2 m3
- Nettoyage complet des parois et du fond
- Nettoyage et curetage de la canalisation allant du bac au collecteur
- Evacuation et traitement des graisses en centre agréé
- 2 passages à l'année

EVACUATION DES EAUX USEES

- Entretien des 21 siphons de la cuisine collective du rez-de-chaussée
- Entretien des 9 siphons de la cuisine pédagogique située au 1er étage
- Contrôle des débits
- 2 passages à l'année

BAC A DECHETS – nouveau *

- Citerne monobloc en polyéthylène alimentaire 2500 litres
- Nettoyage complet des parois et du fond
- Evacuation et traitement des déchets en centre agréé
- Fréquence envisagée :1 passage tous les 2 mois de septembre à juin soit 5 à 6 passages dans l'année. *La fréquence pourra être modifiée en cours d'année selon les besoins.*

**Le Service Restauration du Lycée a été équipé, après la réfection du service restauration, en novembre 2018, de 2 broyeurs réducteurs des déchets alimentaires par déshydratation via une centrifugeuse et raccordé à une cuve de stockage pour la récupération des liquides (SOLUS ECO TRANSFER).*

TRANSPORT ET TRAITEMENT DES DECHETS

- Fourniture du CERFA 12571*01 Bordereau de suivi des déchets.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Pour la bonne réalisation de sa mission, le titulaire établira un planning des interventions ; les dates d'interventions seront retenues en accord avec le chef de cuisine.

Le titulaire du présent marché s'engage à se conformer à toutes les dispositions législatives, réglementaires ou professionnelles qui s'appliquent ou s'appliqueront à sa profession.

Il doit également assurer les protections de sécurité réglementaires de son personnel ainsi que toutes les protections nécessaires à la pérennité des lieux.

L'entreprise titulaire est réputée avoir visité les lieux avant la remise de son offre afin de constater configuration, accès, et emplacement des équipements.

Les dispositions générales du plan VIGIPIRATE doivent être respectées par l'entreprise, les intervenants doivent s'identifier, êtres munis d'une pièce d'identité, et porter tenue ou badge désignant son entreprise.

CLAUSES ADMINISTRATIVES

PRIX DES PRESTATIONS

L'offre devra préciser les montants forfaitaires des interventions (vidanges et entretien) et le tarif unitaire de traitement des déchets en m3.

Le prix du contrat est révisable annuellement suivant une règle de calcul fournie dans l'offre du soumissionnaire.

Le règlement est effectué par mandat administratif dans un délai maximum de 30 jours après dépôt de la facture sur la plateforme Chorus Pro.

RESILIATION

Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché selon les articles du titre IX Chapitre V du code de la commande publique.

ASSURANCES

Dans un délai de 15 jours à compter de la notification du marché, le titulaire doit justifier qu'il est couvert par une assurance garantissant les tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par et pendant l'exécution des travaux de maintenance.