



Commune de DRAP

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

CCTP

CONSULTATION

Objet du marché

Fournitures et produits d'entretien pour les services de la Mairie de Drap

Pouvoir adjudicateur

MAIRIE DE DRAP

34-36 Avenue Jean Moulin

06340 DRAP

Téléphone : 04 97 00 06 36

Comptable public assignataire des paiements

TRESORERIE DE CONTES

9 Rue Marius Pencenat

06390 CONTES

Les cessions de créance doivent être notifiées ou les nantissements signifiés à l'organisme désigné ci-dessus.

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

Procédure Adaptée

Marché fractionné à bons de commande

(Articles 28 et 77 du Nouveau Code des Marchés Publics)

CCTP

Objet de la consultation :

ACHAT DE FOURNITURES ET PRODUITS D'ENTRETIEN POUR LES SERVICES DE LA MAIRIE DE DRAP

Personne publique contractante :

Mairie de Drap

34-36 avenue Jean Moulin

06340 Drap

Téléphone : 04.97.00.06.36

Mail : secreteriat.dgs.drap@gmail.com

OPERATION :

Marché passé en application de l'article 28 du Code des marchés publics.

Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article 108 du Code des marchés publics :

Monsieur le Maire , Robert NARDELLI

Ordonnateur : Monsieur le Maire, Robert NARDELLI.

Comptable Public assignataire des paiements : Monsieur le Trésorier payeur de Contes.

ARTICLE 1 – LE BESOIN

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières concernant l'achat et la livraison de fournitures et de produits d'entretien pour les services de la Mairie de Drap : achat de petit matériel d'entretien (balais, franges, seaux, raclettes, poubelles, éponges, chiffons...) et de produits d'entretien (sanitaires, sols, multi-surfaces, cuisine, alimentaire, lessive, savon liquide...) de papiers hygiéniques et essuie-mains.

DETERMINATION DE LA FOURNITURE

Le titulaire s'engage à fournir pendant toute la durée du marché les produits de qualité constante, dans les marques et les conditionnements qu'il a indiqué dans son offre et pour lesquels il a été sélectionné.

Qualité

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation devront répondre à toutes les normes en vigueur.

La commune préconise les produits sans CLP sauf pour certains produits spécifiques (ex : produits pour l'entretien des fours.).

Une préférence est accordée au conditionnement en poche qui génère moins de risque pour le personnel ainsi que des produits en 3D qui permettent à la commune de réelles économies.

Les produits de nettoyage devront être concentrés (présenter un faible pourcentage de dilution). Les dispositifs de dosage et des formations adaptées au personnel seront mis en œuvre afin de limiter les risques pour le personnel.

Emballages et étiquetage

Les emballages utilisés devront être conforme à la réglementation en vigueur.

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport.

Les emballages devront porter les mentions réglementaires en caractères indélébiles et clairement lisibles. Le titulaire devra fournir gratuitement des pulvérisateurs avec étiquetage au nom des produits pour la distribution des différents produits.

Dispositifs de distribution

Le marché inclut également la mise à disposition gratuite, la formation et la pose par un technicien des centrales de désinfection, des distributeurs de savon, d'essuie-mains, des dispositifs de distribution de produits vaisselle pour la plonge et la grosse plonge, des dispositifs de distribution de produits lessiviels pour la lingerie, ainsi qu'un plan de nettoyage complet pour le service de restauration à la charge du fournisseur retenu.

Les opérations d'installation et de mise en service d'un matériel sont effectuées sur le site par le titulaire gratuitement. Elles comprennent le déchargement, le déballage, la mise en service, les essais de bon fonctionnement et les réglages pour les différents programmes jusqu'à l'obtention de résultat de lavage.

L'enlèvement des emballages vides est à la charge du titulaire.

Ces opérations se feront en présence du responsable des achats.

Les réglages pour les différents programmes jusqu'à l'obtention de résultat de lavage se feront sans limitation de durée.

L'entreprise titulaire effectuera un passage de contrôle du matériel une fois par an et établira une attestation.

En cas de non-respect de ces conditions, le pouvoir adjudicateur pourra déclarer le présent marché nul et non-avenu, sans qu'aucune indemnité ne puisse être demandée.

ARTICLE 2 – LA LIVRAISON

Le titulaire livrera à l'adresse, étage et bureau portés sur chaque bon de commande les fournitures de bureau objet du présent marché.

Lieux de livraison sont :

CUISINE CENTRALE

ECOLE DE LA CONDAMINE

06340 DRAP –

Les livraisons pourront s'effectuer de 6h30 à 9h00.

Des horaires différents pourront être fixés à **titre dérogatoire ponctuellement** pour des motifs particuliers relevant de la collectivité ou du fournisseur.

Le délai de livraison maximal est de 48h à compter de la réception de la commande. Les fournitures seront conditionnées en colis par bon de commande, acheminés aux bureaux concernés.