

APPEL D'OFFRES OUVERT

FOURNITURE DE PAINS ET VIENNOISERIES FRAIS OU SURGELES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES ANNEXES

IMPORTANT :

Les offres de prix à compléter pour chaque lot sont 1 Détail quantitatif estimatif (DQE) et 1 Bordereau des prix unitaires (BPU).

Les quantités annuelles prévisionnelles ne sont pas contractuelles et sont données à titre indicatif par rapport à la consommation constatée pour chaque établissement. Le total de chaque lot sert uniquement à comparer les offres entre elles. Seuls les prix unitaires HT/TTC et les remises des produits proposés dans le bordereau des prix unitaires sont contractuels.

Les prix HT/TTC indiqués dans les DQE doivent être repris et reportés à l'identique dans les BPU correspondants.

Toutes les lignes doivent être complétées en indiquant le prix unitaire, Franco de port.

Pouvoir Adjudicateur

**CHD Vendée
Etablissement support du GHT Vendée
Les Oudairies
Boulevard Stéphane Moreau
85925 LA ROCHE SUR YON Cedex 9**

Représenté par sa directrice générale par intérim, Mme TICOS, ci-après nommé « CHD Vendée ».

Annexe n° 1

ADRESSES – HORAIRES - LIEUX DE LIVRAISONS PAR LOT

Lot 1
<p>CHD Vendée Les Oudairies – Bd S. Moreau 85925 La Roche Sur Yon</p>
<p>Horaires de livraison : Première livraison 9h00 Deuxième livraison 14h00 (Peut -être récupérer par nos soins au fournil)</p>
<p>1 lieu de livraison : Magasin Cuisine</p>
<p>26 à 30 services</p>
<p>Contenant : 1 Sac ou 1 cagette ou autre contenant par service</p>
<p>Fréquence : 7/7</p>

Annexe n° 1

ADRESSES – HORAIRES - LIEUX DE LIVRAISONS PAR LOT

Lot 2
<p>CH Côte de lumière EHPAD Les maisonnées de lumière 6 BVD LAPLACE 85100 LES SABLES D'OLONNE <u>Livraison</u> : Entrée personnel Et OPPELIA 85 VENDEE (LES METIVES) 44 BVD PASTEUR 85100 LES SABLES D'OLONNE <u>Livraison</u> : Entrée principal</p> <p>OU pour les 2 sites livraison possible à :</p> <p>CH Cote de lumière 4 rue jacques Monod 85100 Les sables d'Olonne <u>Livraison</u> : Zone logistique</p> <p>En priorité nous souhaitons une livraison directement aux adresses postales des services. Ce choix devra être motivé lors de la réponse.</p>
<p>Horaires de livraison : 7h00 pour petit déjeuner</p>
<p>CLAYETTE EN PLASTIQUE DISPONIBLE SUR PLACE (Sauf si livraison au CH Cote de lumière) 4 services</p>

Annexe n° 1

ADRESSES – HORAIRES - LIEUX DE LIVRAISONS PAR LOT

Lot 3 CHD Vendée – site de Montaigu 54, rue St Jacques 85600 Montaigu	
Horaires de livraison : 6h30 - 6h40	
Lieu de livraison	Nombre de sacs
Accueil bâtiment Clémenceau : Self et Soins de suite et HDJ	3
EHPAD Soleil de la Maine	1
Accueil bâtiment Augustin Robic : Médecine 1 et 2, EHPAD Augereau (RDC), Urgences et SMR Nutrition	5
3 lieux de livraison	9 sacs

Annexe n° 1

ADRESSES – HORAIRES - LIEUX DE LIVRAISONS PAR LOT

<p>Lot 4</p> <p>CH Fontenay le Comte Centre Hospitalier CS 10039 85201 FONTENAY-LE-COMTE Cedex</p>
<p>Horaires de livraison :</p> <p>08h00 - 6 jours sur 7 (lundi au samedi) Commande du dimanche récupérer par nos soins le samedi à 11h</p>
<p>Lieu de livraison :</p> <p>Quai livraison N°1 UCP 37 rue Ernest Vignaux 85201 FONTENAY-LE-COMTE Cedex</p>
<p>Contenant : panier- en vrac emballés</p>

Annexe n° 2
Appel d'Offres Ouvert pour la fourniture de pains et viennoiseries
DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF

LOT N° 1 –
Fourniture de pains et viennoiseries sur le site des Oudairies
La Roche sur Yon

Libellé	Quantités annuelles prévisionnelles	PU HT	% de remise	PU net HT	Montant total TTC	Echantillons
	Nombre de produits	Tarif				
Pain 200 gr tradition salé	110 000					X
Pain batard 400 gr tradition tranché salé	30 000					X
Pain batard 400 gr tradition tranché s/ sel	1 800					
Pain complet bio 300 gr	2 200					X
Brioche tranchée	400					X
Croissant beurre 65gr	6 500					X
Total DQE du lot n° 1						

Annexe n° 2
Appel d'Offres Ouvert pour la fourniture de pains et viennoiseries
BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES

LOT N° 1
Fourniture de pains et viennoiseries sur le site des Oudairies
La Roche sur Yon

Libellé	PU HT	% de remise	PU net HT	PU NET TTC
	Tarif			
Pain 200 gr tradition salé*				
Pain batard 400 gr tradition tranché salé				
Pain batard 400 gr tradition tranché s/sel				
Pain complet bio 300 gr				
Brioche tranchée				
Croissant beurre 65gr				

Date : Cachet

et signature du candidat

**Annexe n° 2
Appel d'Offres Ouvert pour la fourniture de pains et viennoiseries
DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF**

**LOT N° 2
Fourniture de pains et viennoiseries CH Côte de lumière
Site maisonnées de lumières/ Métives
DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF**

Libellé	Quantités annuelles prévisionnelles	PU HT	% de remise	PU net HT	Montant total TTC	Echantillons
	Nombre de produits	Tarif				
Pain 200 gr salé (baguette)	2 000					x
Boule de pain tranchée 400gr	9 000					x
Total DQE du lot n° 2						

**Annexe n° 2
Appel d'Offres Ouvert pour la fourniture de pains et viennoiseries
BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES**

**LOT N° 2
Fourniture de pains et viennoiseries CH Côte de lumière
Site maisonnées de lumières/ Métives
BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES**

Libellé	PU HT Tarif	% de remise	PU net HT	PU NET TTC
Pain 200 gr salé (baguette)				
Boule de pain tranchée 400gr				

Date :

Cachet et signature du candidat

Annexe n° 2

Appel d'Offres Ouvert pour la fourniture de pains et viennoiseries

DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF

LOT N° 3

Fourniture de pains et viennoiseries sur le site de Montaigu

Libellé	Quantités annuelles prévisionnelles Nombre de produits	PU HT Tarif	% de remise	PU net HT	Montant total TTC	Echantillons
Pain 200 gr s/sel (baguette)	1 700					
Pain 200 gr salé (baguette)	30 000					X
Pain 400 gr salé	10 500					X
Pain complet tranche 300 gr	600					
Boules campagne tranchées 400 g	3 800					X
Brioche tranchés 400 gr	6 500					
Croissant beurre 65 gr	1 820					
Pain au chocolat 65 gr	1 820					
Total DQE du lot n° 3						

Annexe n° 2

Appel d'Offres Ouvert pour la fourniture de pains et viennoiseries

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES

LOT N° 3

Fourniture de pains et viennoiseries sur le site de Montaigu

Libellé	PU HT Tarif	% de remise	PU net HT	PU NET TTC
Pain 200 gr s/sel (baguette)				
Pain 200 gr salé (baguette)				
Pain 400 gr salé				
Pain complet tranche 300 gr				
Boules campagne tranchées 400 g				
Brioche tranchés 400 gr				
Croissant beurre 65 gr				
Pain au chocolat 65 gr				

Date :

Cachet et signature du candidat

**Annexe n° 2
Appel d'Offres Ouvert pour la fourniture de pains et viennoiseries
DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF**

**LOT N° 4
Fourniture de pains, viennoiseries CH de Fontenay le Comte**

Libellé	Quantités annuelles prévisionnelles	PU HT	% de remise	PU net HT	Montant total TTC	Echantillons
	Nombre de produits	Tarif				
Pain long de campagne tranché 350g salé emballé	21 900					X
Pain complet tranché 350 gr salé emballé	312					X
Pain 200 gr (baguette) emballé	2920					X
Pain 200 gr s/sel (baguette) emballé	365					
Brioche tressée tranchés 700 gr emballée	630					X
Total DQE du lot n°4						

**Annexe n° 2
Appel d'Offres Ouvert pour la fourniture de pains et viennoiseries
BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES**

**LOT N° 4
Fourniture de pains, viennoiseries CH de Fontenay le Comte**

Libellé	PU HT Tarif	% de remise	PU net HT	PU NET TTC
Pain long de campagne tranché 350g salé				
Pain complet tranché 350 gr salé emballé				
Pain 200 gr (baguette) emballé				
Pain 200 gr s/sel (baguette) emballé				
Brioche tressée tranchés 700 gr emballée				

Date :

Cachet et signature du candidat

Annexe n° 3

Appel d'Offres Ouvert pour la fourniture de pains et viennoiseries

QUESTIONNAIRE TECHNIQUE

Le candidat peut :

- Soit répondre intégralement dans le champ « réponses » en adaptant sur la forme la colonne.
- Soit indiquer dans le champ « réponses » qu'il renvoie sa réponse à un document réalisé par ses soins en indiquant le nom du document et sa page. Cependant les numéros et titres ne doivent pas être modifiés. (Exemple : 1. Moyens techniques : procédure de fabrication du pain ; 2. Moyens humains dédiés au marché...)

Qualités technique et de service de l'offre (critères d'attribution N° 1 et 3)		
	REponses	
1) Moyens techniques : Procédure de fabrication du pain		
2) Moyens humains dédiés au marché		
3) Procédures d'hygiène mis en place lors de la fabrication		
4.1 Modalités de prise en compte des commandes, délais de traitement et procédures de modification ou annulation de commande		
4.2 et 4.3 Procédure de livraison, nombre de livraisons possibles par jour / par semaine sur 7 jours (5 jours, 6 jours) et délai de livraison en urgence		
5 Procédure en cas non-conformité (retard, erreur de livraison, etc.)		
6 Capacité logistique : nombre de véhicules pour assurer la prestation, organisation pour sécuriser les approvisionnements sur les sites		
7 Actions de sensibilisation et valorisation des produits auprès du public hospitalier		
Listing de l'ensemble des fiches techniques des produits proposés avec la liste exhaustive des ingrédients (critère d'évaluation 1.2 – évaluation des fiches techniques) – 10 points		
Développement Durable (critère d'attribution N°4)		
8 Types d'emballages (photos), matières utilisées, % de matière plastique non réutilisable. Etes-vous en mesure lors de la livraison de récupérer les sacs, caquettes en bois ou en plastique ?		
9 Produits utilisés	% produits issus agriculture biologique	
	% produits durables	
	% produits commercialisés circuit court	
10 Type de véhicule (hydrogène, hybride, essence...) et la part de véhicules utilisés par type.		

Explications des items concernant les critères : Qualités technique et de service de l'offre (critères d'attribution N° 1 et 3)

1. MOYENS TECHNIQUES DÉDIÉS AU MARCHÉ (critère 1 RC) – 5 points

Le candidat détaillera sa procédure de fabrication du pain, avec ses différentes étapes ; La liste des ingrédients ainsi que la fiche technique de fabrication ; La date limite de consommation pour chaque produit (si le produit est frais ou à subir une surgélation) ; le listing des matériels utilisés pour la fabrication du pain.

2. MOYENS HUMAINS DÉDIÉS AU MARCHÉ (critère 3 RC) – 3 points

Le candidat indiquera le nombre de personnels dédiés à ce marché ; les diplômes de chacun de ces personnels

3. PROCÉDURES HYGIÈNES (HACCP) (critère 1 RC) – 5 points

Le candidat détaillera toutes ses procédures d'hygiène mis en place dans le cadre de la fabrication du pain

4. COMMANDE, LIVRAISON, SAV (critère 3 RC) – 7 points

4.1. Prise en charge des commandes d'un établissement hospitalier

Le candidat détaille les modalités de la gestion de commande. Il précise ses délais de traitement ainsi que les procédures prévues pour annuler ou modifier une commande.

Le candidat précisera le nombre de livraisons possibles par jour / par semaine sur 7 jours (5 jours, 6 jours)

4.2. Délai de livraison urgente

Le candidat indique, pour le lot ou les lots qu'il soumissionnera le délai de livraison applicable pour une commande urgente.

4.3. Processus de livraison

Le candidat détaille sa politique de livraison

5. GESTION DES DYSFONCTIONNEMENTS (critère 3 RC) – 4 points

Le candidat détaillera les protocoles qu'il entend mettre en place dans le cadre de ce marché pour résoudre et suivre les dysfonctionnements (retards, non-conformités) dans l'exécution des prestations. La non-conformité peut notamment porter sur une erreur sur la quantité ou la qualité des produits livrés, le non-respect des modalités de livraison

6. CAPACITE LOGISTIQUE (critère 3 RC) – 4 points

Le candidat indiquera le nombre de véhicules dont il dispose pour réaliser la prestation et l'organisation qu'il met en place afin de sécuriser l'approvisionnement du/des site(s).

7. ACTIONS DE SENSIBILISATION ET VALORISATION PRODUITS (critère 3 RC) – 2 points

Le candidat indiquera s'il propose des actions de sensibilisation et de valorisation des produits auprès du public hospitalier (ateliers, actions de formation...)

