

**Fourniture de pain et viennoiseries
pour le Centre Hospitalier de Saint Romain de Colbosc
ACCORD CADRE PAINS ET VIENNOISERIES
ANNEXE 1 AU CCTP : MEMOIRE TECHNIQUE**

**TABLEAU A REMPLIR PAR LES FOURNISSEURS
&
A JOINDRE IMPERATIVEMENT AU DOSSIER DE LA PROCEDURE**

Joindre justificatifs ou certificats de façon la plus synthétique possible

1- Identification du fournisseur

- Nom de l'entreprise :
- Adresse du siège social :
- Nombre de sites de production :

2 – Présentation du fournisseur et de ses produits

➤ **Effectif et compétences du fournisseur**

Veuillez préciser :

- Votre effectif total et le nombre de boulangers affectés à l'exécution du présent marché.
- La formation initiale et continue (y compris sur l'hygiène et la sécurité alimentaire), ainsi que l'expérience professionnelle des boulangers.
- Les mesures organisationnelles mises en place pour garantir la continuité de la production et la disponibilité du personnel (en cas d'absence, congés, ou hausse de la demande).

➤ **Production du fournisseur**

Veuillez préciser :

- Les types de farines utilisées (origine, label, certification, traitement, bio ou non, teneur en sel, etc.).

**Fourniture de pain et viennoiseries
pour le Centre Hospitalier de Saint Romain de Colbosc
ACCORD CADRE PAINS ET VIENNOISERIES**

- Les horaires de fabrication des pains et viennoiseries et l'intervalle maximal entre la sortie de four et la livraison effective à l'établissement.

3 – Livraison des produits objet du marché

Veuillez préciser :

- Êtes-vous en capacité de livrer du lundi au dimanche, y compris la couverture des jours fériés et périodes de congés ? Sinon, veuillez préciser les jours de livraisons possibles.

- Le nombre de véhicules disponibles pour les tournées de livraisons

- Les conditions de transport et de conditionnement des produits garantissant leur hygiène, leur intégrité et leur température optimale.

- Les moyens mis en œuvre pour répondre à une demande exceptionnelle ou urgente (livraison supplémentaire, commande de dépannage, etc.).

4 - Gestion des commandes

Veuillez préciser :

- Les canaux disponibles pour la passation des commandes (téléphone, fax, mail, plateforme en ligne, etc.).

- Le processus de confirmation des commandes et ses modifications éventuelles.

- Les modalités de communication en cas d'imprévu (produit manquant, retard, changement d'horaire, etc.).

5- Développement durable

- Privilégiez-vous la proximité d'approvisionnement pour vos ingrédients et l'approche du circuit court, le nombre réduit d'intermédiaires ?

☐ OUI

☐ NON

Si oui, détaillez ci-dessous 1 exemple sur le territoire du GHT de la Seine Estuaire :

- Toutes matières premières que vous utilisez sont-elles garanties sans OGM ni issue d'ingrédients OGM, conformément à la réglementation en vigueur ?

☐ OUI

☐ NON

Je soussigné responsable de la société mentionnée ci-après certifie l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Date, cachet et signature :