



## GHT des Alpes du Sud

CHICAS - Cellule des Marchés

Tél. : 04.92.40.28.04

E-mail : [cellulemarches@chicas-gap.fr](mailto:cellulemarches@chicas-gap.fr)



# FOURNITURE DE PAIN ARTISANAL ET VIENNOISERIES, AVEC LIVRAISON - CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL DES ALPES DU SUD, SITES DE GAP ET SISTERON – PAIN26

## QUESTIONNAIRE FOURNISSEUR

RAISON SOCIALE / CANDIDAT

**Détailler les actions menées et fournir les éléments de preuve :**

### Qualité du service

Confirmation du nombre de jours de livraison

Sept jours sur sept pour Gap : ☐ Oui ☐ Non  
Six jours sur sept pour Sisteron : ☐ Oui ☐ Non  
365 / 365 jours ☐ Oui ☐ Non

Si non, détailler :

Possibilité de dépannage (livraison) dans :  
l'heure,  
les deux heures,  
la matinée avant 11h

☐ Oui ☐ Non

Précisez et indiquer vos conditions :

### Qualité environnementale

Circuit court ?  
Indiquer le nombre d'intermédiaires entre l'agriculteur, production de blé et le minotier :

Merci d'indiquer le nombre d'intermédiaire ; détailler la liste et noms des intermédiaires. Le transporteur est à indiquer s'il s'agit d'une société supplémentaire.

Circuit court ?  
Indiquer le nombre d'intermédiaires entre le minotier et le boulanger :

Merci d'indiquer le nombre d'intermédiaire ; détailler la liste et noms des intermédiaires. Le transporteur est à indiquer s'il s'agit d'une société supplémentaire.

Comment sont organisés le stockage et la livraison des denrées alimentaire ?

Détail lieux, matériels, pratiques et flotte automobile (directe ou sous-traitance) :

Si vous utilisez de la farine avec mention valorisante ou label..., merci d'indiquer les produits concernés.	Précisez :
Déclarez-vous sur l'honneur l'absence d'ingrédients contenant ou issus d'OGM dans les produits soumis au marché soumissionné	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
<b>Quelle est votre politique de développement durable au sein de votre société ?</b>  Avez-vous réalisé une réduction d'emballages inutiles ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non  Précisez et détailler lesquelles :
Avez-vous mis en place une démarche de tri et gestion des déchets ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non  Précisez et détailler lesquelles :
Avez-vous réalisé une réduction de dépenses énergétiques ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non  Précisez et détailler lesquelles :
Que faites-vous des invendus ?	Précisez :
<b>Questions diverses</b>	
Possibilité de commande de denrées type traiteur	Merci de détailler votre réponse (type de produits sucré et salé) et vos conditions :
Merci d'indiquer des références actuelles de clients (hors particuliers)	
Expérience société et capacité à fournir et livrer un centre hospitalier	
Possibilité de mettre en place « une ou des actions pédagogiques » au restaurant du personnel lors de la mise à disposition de pain ou produits à thèmes ? Pour information, la capacité des deux restaurants en personnel est de 350 personnes.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non  Précisez lesquelles :
Seraient-elles payantes ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non  Si payantes, détailler :

A , le

*Nom du signataire, cachet de l'entreprise et signature*