



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Objet :

***FOURNITURE DE PAINS ET VIENNOISERIES
FRAICHES POUR LE GHT NORMANDIE CENTRE***

SOMMAIRE

ARTICLE I. OBJET DU MARCHE PUBLIC	3
ARTICLE II. ALLOTISSEMENT	3
ARTICLE III. REGLEMENTATION ET NORMES.....	3
ARTICLE IV. EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT	3
ARTICLE V. LIVRAISONS ET RETRAITS DES MARCHANDISES.....	4
ARTICLE VI. QUALITE DES PRODUITS.....	5
ARTICLE VII. SPECIFICITES TECHNIQUES DES LOTS.....	6
Lot n° 1 : Pains et viennoiseries pour le CHU de Caen, les CH Aunay-Bayeux, Falaise, Lisieux, Pont l'Evêque, Vimoutiers et l'EPSM de Caen	6
Lot n° 2 : Pains et viennoiseries fraîches pour l'EHPAD ST JOSEPH (CH FALAISE).....	12
Lot n° 3 : Pains et viennoiseries fraîches pour le CH COTE FLEURIE.....	12
Lot n° 4 : Pains et viennoiseries fraîches pour le CH ARGENTAN.....	13
Lot n° 5 : Pains et viennoiseries pour le SELF et l'internat du CHU de Caen	14

ARTICLE I. OBJET DU MARCHE PUBLIC

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de définir la nature et les quantités de **pains frais et viennoiseries fraîches** nécessaires aux approvisionnements des établissements parties du GHT Normandie Centre.

ARTICLE II. ALLOTISSEMENT

La présente consultation est constituée de 5 lots dissociables.

Une variante est autorisée pour le lot 4 selon les indications de l'article VII.SPECIFICITES TECHNIQUES DES LOTS du présent CCTP.

Le détail des besoins est précisé dans le fichier « Annexe 1_CCTP_Quantification ».

Les quantités indiquées sont des quantités estimatives annuelles non contractuelles, établies au regard des consommations antérieures ou estimations des établissements parties.

ARTICLE III. REGLEMENTATION ET NORMES

Les fournitures sont conformes aux normes et directives existantes à la date du lancement de la consultation.

L'ensemble des textes réglementaires publiés à la date de la consultation et concernant la fabrication, la qualité et l'emballage des produits sont applicables aux présents marchés publics.

Le fournisseur s'engage à suivre et à appliquer les évolutions des réglementations.

ARTICLE IV. EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Les produits sont emballés correctement. Les emballages détériorés ou déchirés sont une cause de rejet de la livraison.

Les produits suivants sont conditionnés en emballage individuel avec DLUO :

- Pain bâtard
- Pain boule
- Pain complet
- Pain de son
- Pain de mie
- Pain de son x 2 tranches, ensaché individuellement
- Pain de mie x 2 tranches, ensaché individuellement

Les besoins pour le CHU de Caen, le CH d'Aunay-Bayeux et le CH Pont l'Evêque font l'objet d'un conditionnement alloti. En effet, les produits sont livrés en sacs krafts avec l'identification du service.

Les produits sont regroupés dans des emballages conformes à la réglementation sur les matériaux au contact des denrées alimentaires.

Les produits sont conditionnés dans des sacs krafts et dans des contenants type bannettes (paniers) ou autre contenant permettant le respect des conditions d'hygiène alimentaire.

Une rotation des contenants est à prévoir par le candidat. Les contenants pleins seront déposés le matin et les contenants vides (de la veille) seront récupérés par le candidat.

L'entretien régulier des contenants type bannettes (paniers) sont à la charge du fournisseur retenu afin de garantir le respect des conditions d'hygiène alimentaire.

ARTICLE V. LIVRAISONS ET RETRAITS DES MARCHANDISES

La fourniture de pains et viennoiseries inclut la livraison pour les lots 1 à 4.

Concernant le lot 5, la fourniture de pains et viennoiseries est **sans** livraison. Cependant, une **PSE** (Prestation Supplémentaire Eventuelle) **facultative relative à la livraison des fournitures sur le site du CHU de Caen** peut être proposée par le titulaire.

Le présent document fixe l'ensemble des conditions relatives aux livraisons et retraits des marchandises. Celles-ci sont effectuées conformément à la réglementation sur le transport des denrées alimentaires.

Les jours, heures et lieux de livraisons ou retraits des marchandises sont portés sur le bon de commande.

A réception du bon de commande, si la livraison ou le retrait (lot 5) ne peut être honorée dans le délai prévu, le retard ou l'impossibilité de livraison ou de retrait (lot 5) devra être signalé, auprès des établissements concernés au plus vite. A défaut, chaque établissement pourra appliquer les pénalités prévues au CCAP.

En cas de besoin, le titulaire doit assurer des livraisons des marchandises ou la fourniture des marchandises (lot 5) exceptionnelles ou de dépannage.

La traçabilité du produit figure en clair sur un document à la convenance du fournisseur ou sur le bordereau de livraison ou de retrait (lot 5).

La fourniture livrée est obligatoirement accompagnée d'un bon de livraison ou de retrait (lot 5) par site de livraison indiquant :

- ❖ L'identification du fournisseur titulaire
- ❖ Le numéro de marché
- ❖ La référence de la commande
- ❖ La date de livraison
- ❖ Les quantités livrées par produit

Dans tous les cas, la fourniture est conforme au descriptif technique du présent cahier.

Etiquetage et mode d'emploi sont obligatoirement rédigés en français.

A noter que le CHU Caen Normandie est en pleine de restructuration et en construction de nouveaux bâtiments.

En conséquence, tous les éléments connus à ce jour concernant les sites, fréquences, horaires de livraison, ... sont susceptibles d'évoluer avec la construction du nouveau CHU Caen Normandie et implique la mise en place d'une organisation évolutive en fonction de la réorganisation des services avec le titulaire du marché.

A défaut d'une entente sur ces évolutions, le marché pourra être résilié sans compensation financière ou autre.

ARTICLE VI. QUALITE DES PRODUITS

Les produits sont de même qualité et présentent les mêmes caractéristiques pendant toute l'exécution du marché. Toute modification fait l'objet d'une proposition justifiée du titulaire et d'une validation de l'établissement concerné.

Concernant les petits pains 40 g, afin d'éviter les confusions entre pain salé et pain sans sel, deux formes différentes sont proposées (ex : rond et long).

Les produits livrés le matin sont consommés jusqu'au repas du soir. Par conséquent, ils doivent être de qualité satisfaisante après un stockage dans l'emballage d'origine dans une pièce dont la température est d'environ 23°.

Les produits livrés doivent être identiques aux échantillons fournis lors de la remise de l'offre.

La fourniture de pains rassis, repassés au four, congelés ou décongelés est interdite.

Le pain doit être frais (non congelé) et cuit le matin du jour de livraison ou de retrait des marchandises (lot 5).

Les viennoiseries doivent être cuites le jour de livraison ou de retrait des marchandises (lot 5).

Tout pain qui n'est pas reconnu de première qualité, qui n'a pas reçu de cuisson suffisante ou qui est trop cuit est refusé.

Est jointe obligatoirement à l'offre du titulaire pour chaque produit la fiche technique du produit précisant au minimum :

- ❖ Dénomination réglementaire et composition du produit (ingrédients et allergènes)
- ❖ Valeur nutritionnelle
- ❖ Condition de conservation et d'utilisation (avant ouverture et après ouverture)
- ❖ DLUO
- ❖ Nature et forme du conditionnement

Pour les lots 1 et 5, les fiches techniques doivent également détailler la composition nutritionnelle de chaque produit.

De plus, elles doivent préciser les apports :

- En sodium pour tous les pains,
- En fibres pour les pains de son et/ou pains complets

L'absence de cette fiche produit est un motif de refus de l'offre.

Le titulaire s'engage à envoyer les différentes mises à jour des fiches techniques, avec une attention particulière portée aux modifications d'ingrédients et d'allergènes qui doivent être portées à la connaissance de l'acheteur.

Pour le lot 1 :

Tous les produits proposés doivent respecter le grammage indiqué dans leur fiche technique +/-10%. Ils ne doivent pas contenir d'OGM (< 0,9%) et leur traçabilité en amont et en aval doit être complète.

La composition et la qualité des matières premières de l'ensemble des produits doit répondre aux points ci-dessous :

- Contenir des additifs strictement limités à ceux autorisés pour la panification, si nécessaire
- Ne pas contenir de matières grasses hydrogénées, si possible
- Pour les produits salés, seul le chlorure de sodium alimentaire pour la fabrication des produits est autorisé
- Pour les produits salés, la teneur en sel est limitée à 1,5 g de sel pour 100 g de produit fini maximum

- Pour les produits sans sel, la teneur en sel est limitée à 0,07 g de sel pour 100 g de produit fini maximum
- Pour les produits pain de son ou pain complet, la teneur en fibres doit être supérieure à 5 g de fibres pour 100 g de produit fini minimum

ARTICLE VII. SPECIFICITES TECHNIQUES DES LOTS

Le présent appel d'offres comporte 5 lots dissociables conformément au descriptif ci-après.

Lot n° 1 : Pains et viennoiseries pour le CHU de Caen, les CH Aunay-Bayeux, Falaise, Lisieux, Pont l'Evêque, Vimoutiers et l'EPSM de Caen

La fourniture de pains et viennoiseries pour ce lot **comprend la livraison**.

A. CHU de Caen

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés et livrés dans des sachets **allotés par service**. Chaque sac regroupe tous les types de pains et viennoiseries commandés pour un service. Ils sont regroupés dans des contenants selon les étages de l'établissement et sont placés dans les emplacements prévus sur site.

Dans le but de faciliter la distribution des sachets (1 sachet par service) dans les services de soins, les sachets sont marqués avec le numéro d'UF par le titulaire.

Exemples : Panier n°6 : 1 sachet pour le service 6-10 et 1 sachet pour le 6-30

Panier n° 9 : 1 sachet pour le 9-10, 1 sachet pour le 9-27 et 1 sachet pour le 9-30

❖ Modalités de passation des commandes

A des fins administratives, une commande des quantités estimatives mensuelles est transmise par l'établissement en début de chaque mois.

Par ailleurs à des fins fonctionnelles, l'établissement communique une liste des besoins par service :

- Pour les livraisons du mardi au vendredi : la veille **avant 13h00**, pour une livraison le lendemain
- Pour les livraisons du samedi au lundi : le vendredi **avant 13h00**

Cette liste est transmise par mail du responsable du SELF (tableau Excel par site de livraison et par tour de livraison).

❖ Points de livraison

Livraison					
Sites	Points	Adresse	Heures et fréquence	Nombre services estimatifs	Alloti
Côte de Nacre	TOUR - SELF	Avenue de la Côte de Nacre - 14000 CAEN	* du lundi au vendredi : - une 1ère livraison entre 5h30 et 6h20 des produits nécessaires au petit déjeuner - et une 2de livraison entre 8h00 et 9h30 des produits nécessaires pour le déjeuner et dîner * du samedi au dimanche : une livraison entre 5h30 et 6h20	* <u>1ère livraison</u> : 60-70 services * <u>2ème livraison</u> : 60-70 services	par service
Côte de Nacre	Bâtiment HEMODIALYSE	Avenue de la Côte de Nacre - 14000 CAEN	du lundi au samedi : livraison entre 5h30 et 6h20	14 services/UF	par service
Côte de Nacre	Bâtiment ESQUIROL	Avenue de la Côte de Nacre - 14000 CAEN	du lundi au dimanche : livraison entre 5h30 et 6h20	3 services/UF	par service
RPA	Bâtiment MONET	53 Boulevard de la Charité 14000 Caen	du lundi au dimanche : livraison entre 5h30 et 6h20	3 services/UF sur chaque bâtiment	par service
RPA	Bâtiment COROT		du lundi au dimanche : livraison entre 5h30 et 6h20		par service
RPA	Bâtiment DUFY		du lundi au dimanche : livraison entre 5h30 et 6h20		par service
Clémenceau	Bâtiment médecine générale (au niveau des ascenseurs)	Avenue Georges Clémenceau 14000 Caen	du lundi au dimanche : livraison entre 5h30 et 6h20	3 services/UF	par service
Cuisine centrale UCP	Cuisine centrale UCP	5 Avenue du pays de Caen 14460 Colombelles	du lundi au dimanche : livraison entre 5h30 et 6h20	livraison en vrac par type de pain	par type de pains

B. CH AUNAY-BAYEUX

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés et livrés dans des sachets :

- Soit allotis **par type de pains**. Ils sont regroupés dans des contenants et sont placés dans les emplacements prévus sur chaque site
- Soit allotis **par service**. Chaque sac regroupe tous les types de pains et viennoiseries commandés pour un service. Ils sont regroupés dans des contenants selon les étages de l'établissement et sont placés dans les emplacements prévus sur site.

Dans le but de faciliter la distribution des sachets (1 sachet par service) dans les services de soins, les sachets sont marqués avec le numéro d'UF par le titulaire.

Exemples : Panier n°6 : 1 sachet pour le service 6-10 et 1 sachet pour le 6-30

Panier n° 9 : 1 sachet pour le 9-10, 1 sachet pour le 9-27 et 1 sachet pour le 9-30

❖ Modalités de passation des commandes

➤ *Pour le site d'Aunay-sur-Odon*

L'établissement communique en début de marché les quantités d'une semaine type, puis ajuste ces besoins de façon régulière directement avec le titulaire.

➤ *Pour le site de Bayeux*

L'établissement communique une liste des besoins par point de livraison :

- Pour les livraisons du mardi au vendredi : la veille **avant 12h30**, pour une livraison le lendemain
- Pour les livraisons du samedi au lundi : le vendredi **avant 12h30**

❖ Points de livraison

Livraison					
Sites	Points	Adresse du site	Heures	Fréquence	Alloti
Aunay-sur-Odon	Cuisine centrale d'Aunay sur Odon	5 Rue de L'Hôpital 14260 Les Monts d'Aunay	Avant 6H30	7 jours / 7	par service
Bayeux	EHPAD Le Champs Fleury	37 Rue Saint Exupère 14400 Bayeux	Avant 6H30	7 jours / 7	par service
Bayeux	Cuisine centrale de Bayeux	13 Rue de Nesmond 14400 Bayeux	Avant 6H30	7 jours / 7	par type de pains

C. CH FALAISE

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés et livrés dans des sachets **allotis par type de pains**. Ils sont regroupés dans des contenants et sont placés dans les emplacements prévus sur chaque site.

❖ Modalités de passation des commandes

L'établissement communique une liste des besoins par points de livraison :

- Pour les livraisons du mardi au vendredi : la veille **avant 12h00**, pour une livraison le lendemain
- Pour les livraisons du samedi au lundi : le vendredi **avant 12h00**

D. Points de livraison

Livraison					
Sites	Points	Adresse du site	Heures	Fréquence	Alloti
Falaise	Cuisine centrale	Boulevard de Bercagnes 14700 Falaise	Avant 6H15	7 jours/7	par type de pains
Falaise	EHPAD Alma	Boulevard de Bercagnes 14700 Falaise			
Falaise	EHPAD Bernardin	Rue du Docteur Turgis 14700 Falaise			
Falaise	USLD Saint-Louis	Rue du Docteur Turgis 14700 Falaise			
Potigny	EHPAD du Laizon	Route de Bons Tassilly 14420 Potigny			

E. CH LISIEUX

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés et livrés dans des sachets **allotis par type de pains**. Ils sont regroupés dans des contenants et sont placés dans les emplacements prévus sur chaque site.

❖ Modalités de passation des commandes

L'établissement communique une liste des besoins par point de livraison :

- Pour les livraisons du mardi au vendredi : la veille **avant 12h00**, pour une livraison le lendemain
- Pour les livraisons du samedi au lundi : le vendredi **avant 12h00**

❖ Points de livraison

Livraison					
Sites	Points	Adresse du site	Heures	Fréquence	Alloti
Lisieux	Cuisine	4 Rue Roger Aini 14100 Lisieux	entre 5h30 et 5h45 dernier délai	7 jours/7	par type de pains
Lisieux	EHPAD Les Balcons du Pays d'Auge	10 Rue d'Ecosse 14000 Lisieux			
Lisieux	USLD	4 Rue Roger Aini 14100 Lisieux			
Lisieux	INTERNAT	4 Rue Roger Aini 14100 Lisieux			

F. CH PONT L'EVEQUE

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés et livrés dans des sachets **allotis par service**. Chaque sac regroupe tous les types de pains et viennoiseries commandés pour un service. Ils sont regroupés dans des contenants selon les étages de l'établissement et sont placés dans les emplacements prévus sur site.

Dans le but de faciliter la distribution des sachets (1 sachet par service) dans les services de soins, les sachets sont marqués avec le numéro d'UF par le titulaire.

Exemples : Panier n°6 : 1 sachet pour le service 6-10 et 1 sachet pour le 6-30

Panier n° 9 : 1 sachet pour le 9-10, 1 sachet pour le 9-27 et 1 sachet pour le 9-30

❖ Modalités de passation des commandes

Les commandes sont instaurées au démarrage du marché (1fois) et sont automatiquement renouvelées sauf si demande exceptionnelle ou réajustement (communiqué par mail).

❖ Points de livraison

Livraison					
Sites	Points	Adresse du site	Heures et Fréquence	Nombre services estimatifs	Alloti
Pont l'Evêque	SMR VAL D AUGE	ALLEE DE L ISLE 14130 PONT L EVEQUE	7 jours/7 à 6h45 dernier délai	LIVRAISON DANS CHAQUE OFFICE (soit RDC et 1er étage)	par service
Pont l'Evêque	EHPAD	23 AVENUE DE RAMBAULT 14130 PONT L EVEQUE		LIVRAISON DANS CHAQUE UNITE (soit 5 points de livraison)	par service

G. CH VIMOUTIERS

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés et livrés dans des sachets **allotis par type de pains**. Ils sont regroupés dans des contenants et sont placés dans les emplacements prévus sur chaque site.

❖ Modalités de passation des commandes

Les commandes sont instaurées au démarrage du marché (1 fois) et sont automatiquement renouvelées sauf si demande exceptionnelle ou réajustement (communiqué par mail ou téléphone).

❖ Points de livraison

Livraison					
Sites	Points	Adresse du site	Heures	Fréquence	Alloti
Vimoutiers	Cuisine	Rue des près gâteaux 61120 Vimoutiers Sous l'auvent de la cuisine du centre hospitalier Marescot (mise à disposition d'un chariot à roulettes) pour y déposer la marchandise.	6h45 dernier délai	7 jours/7	par type de pains

H. EPSM de Caen

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés et livrés dans des sachets **allotis par type de pains**. Ils sont regroupés dans des contenants et sont placés dans les emplacements prévus sur chaque site.

❖ Modalités de passation des commandes

L'établissement communique une liste des besoins par points de livraison :

- Pour les livraisons du mardi au vendredi : tous les jours **avant 13h00**, pour une livraison J+2
- Pour les livraisons du samedi au lundi : le vendredi **avant 12h00**

❖ Points de livraison

Livraison					
Sites	Points	Adresse du site	Heures	Fréquence	Alloti
EPSM	Magasin Cuisine	15 ter Rue Saint-Ouen 14000 Caen	7h	7 jours/7	par type de pain

Lot n° 2 : Pains et viennoiseries fraîches pour l'EHPAD ST JOSEPH (CH FALAISE)

La fourniture de pains et viennoiseries pour ce lot comprend la livraison.

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés et livrés dans des sachets **allotis par type de pains**. Ils sont regroupés dans des contenants et sont placés dans les emplacements prévus sur chaque site.

❖ Modalités de passation des commandes

Les commandes sont instaurées au démarrage du marché (1 fois) et sont automatiquement renouvelées sauf si demande exceptionnelle ou réajustement (communiqué par téléphone).

❖ Points de livraison

Livraison					
Sites	Points	Adresse du site	Heures	Fréquence	Alloti
Falaise	EHPAD St Joseph	Allée André Malraux 14140 Saint Pierre en Auge	6h15	7 jours/7	par type de pains

Lot n° 3 : Pains et viennoiseries fraîches pour le CH COTE FLEURIE

La fourniture de pains et viennoiseries pour ce lot comprend la livraison.

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés et livrés dans des sachets **allotis par service**. Chaque sac regroupe tous les types de pains et viennoiseries commandés pour un service. Ils sont regroupés dans des contenants selon les étages de l'établissement et sont placés dans les emplacements prévus sur site.

Dans le but de faciliter la distribution des sachets (1 sachet par service) dans les services de soins, les sachets sont marqués avec le numéro d'UF par le titulaire.

Exemples : Panier n°6 : 1 sachet pour le service 6-10 et 1 sachet pour le 6-30
Panier n° 9 : 1 sachet pour le 9-10, 1 sachet pour le 9-27 et 1 sachet pour le 9-30

❖ Modalités de passation des commandes

L'établissement communique une liste des besoins par points de livraison :

- Pour les livraisons du mardi au vendredi : la veille **avant 10h00**, pour une livraison le lendemain
- Pour les livraisons du samedi au lundi : le vendredi **avant 10h00**

Les 3 sites de distribution ont tous un endroit précis dédié à la dépose du pain.

❖ Points de livraison

Livraison					
Sites	Points	Adresse du site	Heures	Fréquence	Alloti
EQUEMAUVILLE	SITE EQUEMAUVILLE (couloir logistique)	Chemin de la Plane 14600 Equemauville	entre 5h30 et 7h00	7 jours/7	par service
CRICQUEBOEUF	SITE CRICQUEBOEUF (local zone tampon depart vaisselle propre)	La Brèche du Bois 14113 Cricquebœuf			
TROUVILLE SUR MER	EHPAD DU MONT JOLY (local livraison cuisine)	Rue Commandant Charcot 14360 Trouville sur Mer			

Lot n° 4 : Pains et viennoiseries fraîches pour le CH ARGENTAN

La fourniture de pain et viennoiserie pour ce lot comprend la livraison.

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés et livrés dans des sachets **allotis par type de pains**. Ils sont regroupés dans des contenants et sont placés dans les emplacements prévus sur chaque site.

❖ Modalités de passation des commandes

L'établissement communique une liste des besoins par points de livraison :

- Pour les livraisons du mardi au vendredi :
 - une demande prévisionnelle est établie par la cuisine centrale pour tous les besoins deux jours avant la date de livraison avant 14 heures (qui correspond au jour de consommation)
 - et une demande définitive sera passée **la veille avant 14 heures** pour les besoins réels du jour de livraison (qui correspond au jour de consommation).
- Pour les livraisons du samedi au lundi :

- une demande prévisionnelle est établie par la cuisine centrale pour tous les besoins du week-end le jeudi avant 14 heures
- et une demande définitive pour la consommation du week-end, **le vendredi avant 14 heures**

❖ Points de livraison

Livraison					
Sites	Points	Adresse	Heures	Fréquence	Alloti
Argentan	Cuisine	47 rue Aristide Briand 61203 Argentan	De 6H15 à 6H45	7 jours / 7 ou 6 jours / 7 avec une 2ème livraison la veille du jour de fermeture vers 14h00	par type de pains
Argentan	E.H.P.A.D Thomas BECKET	47 rue Aristide Briand 61203 Argentan			

Variante autorisée

En cas d'impossibilité de livrer 7 jours/7, l'offre peut prévoir une livraison 6 jours/7 avec une livraison supplémentaire la veille du jour de fermeture vers 14h00 des consommations du lendemain (et du surlendemain en cas de jour férié uniquement).

Le cadre de réponse technique joint à l'offre, devra être le plus précis possible et le cas échéant être accompagnée d'une note explicative des mesures proposées afin de garantir une qualité des pains et viennoiseries satisfaisantes à J+1 (voir J+2, en cas de férié), notamment en matière de conditionnement.

Si la variante est retenue, le conditionnement des pains et des viennoiseries devra être optimal afin de garantir une qualité satisfaisante à J+1 (voir J+2, en cas de férié).

Lot n° 5 : Pains et viennoiseries pour le SELF et l'internat du CHU de Caen

L'offre de base comprend la fourniture de pain et viennoiserie **sans livraison**.

Le cas échéant, une **PSE facultative** (Prestation Supplémentaire Eventuelle) **avec livraison** peut être proposée par le titulaire.

Concernant l'offre de base **sans livraison**, le retrait des marchandises sera effectué par le personnel du CHU et avec ses véhicules de transport. Les agents du CHU récupéreront directement les produits au point de retrait indiqué dans le cadre de réponse technique.

Si la PSE est retenue lors de la notification du marché, la livraison de l'ensemble des marchandises est à la charge du titulaire.

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés dans des contenants **allotis par service**. Chaque sac regroupe tous les types de pains et viennoiseries commandés pour un service. Ils sont regroupés dans des contenants selon les étages de l'établissement et sont placés dans les emplacements prévus sur site.

Dans le but de faciliter la distribution des sachets (1 sachet par service) dans les services de soins, les sachets sont marqués avec le numéro d'UF par le titulaire.

Exemples : Panier n°6 : 1 sachet pour le service 6-10 et 1 sachet pour le 6-30

Panier n° 9 : 1 sachet pour le 9-10, 1 sachet pour le 9-27 et 1 sachet pour le 9-30

❖ Modalités de passation des commandes

A des fins administratives, une commande des quantités estimatives mensuelles est transmise par l'établissement en début de chaque mois.

Par ailleurs à des fins fonctionnelles, l'établissement communique une liste des besoins par service :

- Pour les livraisons du mardi au vendredi : la veille **avant 13h00**, pour une livraison le lendemain
- Pour les livraisons du samedi au lundi : le vendredi **avant 13h00**

Cette liste est transmise par mail du responsable du SELF (tableau Excel par site de livraison et par tour de livraison).

❖ Points de livraison – retrait marchandises

Livraison					
Sites	Points	Adresse	Heures et fréquence	Nombre services estimatifs	Alloti
Côte de Nacre	SELF - INTERNAT	Avenue de la Côte de Nacre - 14000 CAEN	HORAIRE DES LIVRAISONS : -du lundi au vendredi entre 6h45 et 7h00 -le samedi et dimanche entre 6h30 et 7h00 HORAIRE DES RETRAITS : -du lundi au vendredi entre 7h00 et 7h30	2 services/UF	par service