



**GPMS DOUBS JURA**

GROUPEMENT PSYCHIATRIE ET MÉDICO-SOCIAL

CHS SAINT-YLIE JURA | CH NOVILLARS | ÉTAPES DOLE | SOLIDARITÉ DOUBS HANDICAP | EHPAD MAMIROLLE

## CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

### « FOURNITURE DE PAINS ET VIENNOISERIES POUR ETAPES »

Années 2026-2027  
(du 1<sup>er</sup> janvier 2026 au 31 décembre 2027)

□□□□□□□□

#### **MARCHE PASSE SELON LA PROCEDURE ADAPTEE**

Selon l'ordonnance n°2018.1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative  
du Code de la Commande Publique

Selon le décret n°2018.1075 du 03 décembre 2018 portant partie réglementaire  
du Code de la Commande Publique

Consultation 2025/10

## **I - DUREE DU MARCHE**

La durée du marché est de deux ans, soit **du 1er janvier 2026 au 31 décembre 2026.**

Renouvelable 1 fois **du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2027.**

La décision de reconduction du marché appartient à l'acheteur. Sauf stipulations contraires de l'acheteur, la reconduction est tacite d'année en année jusqu'à la date de fin du marché (31 décembre 2027).

La dénonciation du marché est possible chaque fin d'année, par l'une ou par l'autre des parties, en respectant un délai minimum de préavis de 3 mois avant la date anniversaire.

## **II - MONTANT ESTIMATIF ANNUEL**

**Pour une année :**

Minimum : 7 500 euros HT – Maximum : 20 000 euros HT

## **III – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SPECIFIQUES A RESPECTER**

La liste des produits, les quantités annuelles prévisionnelles **ainsi que les échantillons à fournir** sont indiqués dans le bordereau de prix unitaire.

Les quantités prévisionnelles annuelles n'ont pas de valeur contractuelle et n'engage en rien ETAPES, établissement du GPMS Doubs-Jura. Seuls les montants minimum et maximum devront être respectés.

A titre exceptionnel, un produit pourra être retiré d'un lot en cas de difficulté particulière tenant soit à la qualité, soit à l'approvisionnement, soit au prix non conforme à notre attente.

Composition des produits :

**Les fiches techniques de chaque article proposé seront obligatoirement jointes à la proposition de prix.** A défaut, les offres de prix seront écartées.

Elles devront indiquer la composition des produits et les teneurs en lipides, sodium, sucres rajoutés, édulcorants et autres produits chimiques.

Les produits seront sans présence avérée d'OGM et d'huile de palme.

Les pains devront :

- ✓ avoir un aspect croustillant, non mou
- ✓ être souple au toucher, non ferme
- ✓ la mie aérée, non compacte.

La teneur en sodium devra être inférieure à 2% au kilo de farine.

Préciser dans l'offre si la fermentation est effectuée à la levure ou au levain.

Par ailleurs, le fournisseur devra être en mesure de prouver en cours de marché et à la demande expresse de l'établissement, la traçabilité et l'origine des matières premières de chaque produit livré en précisant :

- \* les lieux de production et de fabrication
- \* le mode de culture des céréales et les divers types de traitements et pesticides employés pendant et après récolte.
- \* les modes et conditions de transport et de stockage.

### Conditionnement :

Pour les produits tranchés et enveloppés, la date de fabrication et la mention « à consommer jusqu'au » devront être indiquées impérativement sur chaque emballage.

Les pains de mie carrés pour croque tranché long de 600 gr seront conditionnés en emballage individuel alimentaire adapté pour garder la qualité du produit. Cet emballage sera inclus dans le coût unitaire de l'offre pour chaque produit.

Aucun produit ne devra être livré à nu. Ils seront emballés individuellement ou dans des conditionnements collectifs fermés, agréés alimentaires. Les propositions de conditionnement pour les livraisons devront être spécifiées dans l'offre.

### Aspects réglementaires :

Les produits devront satisfaire aux dispositions légales et réglementaires européennes et françaises concernant le produit fini, les matières premières et ingrédients mis en œuvre pour la fabrication, les conditions d'emballages/conditionnements et de marquages/étiquetages.

Les fournitures de pains devront être de première qualité et conformes aux spécifications de la décision n° A 7-77 du G.P.E.M/D.A. publiée au Bulletin Officiel de la Concurrence et de la Consommation n°4 du 11 Février 1977.

## **IV – REMISE D'ECHANTILLONS**

Les échantillons sont stipulés dans les bordereaux de prix unitaires.

**Ces échantillons sont fournis à titre gratuit.**

Ils devront être déposés le : **vendredi 07 novembre 2025 entre 6 heures et 9 heures**

**MAS du Val Fleuri  
5, rue Arthur Rimbaud - 39100 Dole**

En cas de besoin, le prestataire pourra contacter Mme DRUOT au numéro suivant : 03 84 82 02 41.

Aux fins d'identification certaine, chaque colis d'échantillonnage doit comporter :

- ✕ la référence du marché auquel se rapportent les échantillons :

### **ECHANTILLONS « Pains et viennoiseries »**

- ✕ la raison sociale du candidat et le nom du responsable dans l'entreprise,
- ✕ un bordereau de livraison.

De plus, les échantillons seront accompagnés impérativement d'une fiche technique de composition ainsi que des mentions obligatoires.

Les échantillons peuvent être présentés dans un conditionnement différent de celui qui est demandé dans le CCTP, **le candidat prenant l'engagement de fournir les produits dans le conditionnement demandé** par ETAPES, établissement du GPMS Doubs-Jura au cas où il serait retenu.

Les échantillons doivent être représentatifs des produits que le candidat se propose de livrer. Le niveau de qualité des produits livrés au cours du marché ne doit pas se révéler inférieur à celui des échantillons. La référence à une marque commerciale ne peut être rendue contractuelle ; seules les caractéristiques des produits sont retenues.

## **V – DISPOSITIONS PARTICULIERES**

Chaque candidat devra joindre à la proposition :

- une attestation de l'agrément C.E.E de son établissement (agrément couvrant le marché communautaire ; l'étiquetage est mentionné d'une estampille de forme ovale C.E.E.),
- une fiche nutritionnelle «Valeurs Nutritives» pour les produits transformés,
- les résultats d'examen des dernières analyses bactériologiques,
- la provenance du blé de la farine utilisée.

Le candidat devra porter sur chaque conditionnement :

- les conseils d'utilisation,
- les conditions de stockage,
- la date de fabrication et la date limite de consommation,
- une étiquette mentionnant l'estampille CEE de forme ovale.

## **VI – CONDITIONS DE LIVRAISON**

Il est impératif de mentionner à l'appui des offres, le délai de livraison du produit, et ce afin de prévoir les commandes en conséquence.

Il y a trois points de livraison :

<b>Lieux de livraison</b>	<b>Jours et horaires de livraison</b>
MAS du Val Fleuri 5 rue Arthur Rimbaud 39100 DOLE	Tous les jours de la semaine y compris le week-end et les jours fériés Entre 7h et 7h30 Pains Viennois le dimanche uniquement
DAME des Hauts Mesnils 174 Avenue de Verdun 39100 DOLE	Du lundi au vendredi entre 7h30 et 8h00
Foyer Emergence 111 rue Descartes 39100 DOLE	Du lundi au vendredi entre 6h et 6h15 Les week-ends et jours fériés entre 7h00 et 7h30  Viennoiseries le dimanche uniquement : quantités réelles précisées chaque semaine  Eventuellement 2 à 3 semaines de fermeture dans l'année

**Le candidat,**

Mention manuscrite "Lu et approuvé"  
**(Cachet et signature)**