



**ACHATS CENTRAUX**

**HOTELIERS, ALIMENTAIRES ET TECHNOLOGIQUES**

Hôpital Bicêtre

78, rue du Général Leclerc

94270 Le Kremlin Bicêtre

Tél. : 01 53 14 69 00

Fax : 01 53 14 69 99

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**n° 25 / 025**

Procédure : Appel d’offre ouvert

Objet : Fourniture de plats cuisinés réfrigérés multi portions et de charcuteries pâtissières

Pour la période allant de la date du 01/11/2025 jusqu’au 31/10/2029 et éventuellement résiliable sans indemnités à la seule initiative de l’Assistance Publique – Hôpitaux de Paris, à compter du 30/04/2029

Le marché sera résiliable sans indemnité à la seule demande de l’Assistance Publique - Hôpitaux de Paris 6 mois avant la date de fin.

Ce document comprend 17 pages et est associé au Cahier des Clauses Administratives Particulières et 2 annexes.

SOMMAIRE

ARTICLE 1: OBJET 3

ARTICLE 2: DECOMPOSITION EN LOT 3

ARTICLE 3: COMPOSITION DES LOTS ET VOLUMETRIE 3

ARTICLE 4: SPECIFICATIONS TECHNIQUES 7

ARTICLE 5: REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES 9

ANNEXE 1 : Liste des échantillons demandés 14

ANNEXE 2 : Cadre de réponse technique 14

## 

## OBJET

L’appel d’offres a pour objet “fourniture de charcuteries pâtissières et de plats cuisinés réfrigérés multi portions ”, nécessaire aux besoins des divers groupes hospitaliers, pôles d’intérêt commun et services du siège de l’Assistance Publique - Hôpitaux de Paris.

## DECOMPOSITION EN LOT

Les prestations se décomposent en 2 lots détaillés comme suit :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° du lot** | **Intitulé du lot** | **Quantités prévisionnelles annuelles totales** |
| 1 | Fourniture de plats cuisinés réfrigérés multi portions | 45170 kg de plats cuisinés  10700 kg de sauces  1500 kg de jus de viande |
| 2 | Fourniture de charcuteries pâtissières | 135 480 portions |

Les proportions entre la partie de produits listés (BPU) et la partie complémentaire représentée par le catalogue sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de lot** | **Part produits listés - BPU**  **(% du volume financier annuel du lot)** | **Part catalogue – HBPU**  **(% du volume financier annuel du lot)** |
| **Tous les lots** | 80 % | 20 % |

## COMPOSITION DES LOTS ET VOLUMETRIE

**LOT 1 :** Fourniture de plats cuisinés réfrigérés multi portions

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 1 | Plat cuisiné multi portions - volaille | kg | 1 900 |
| 2 | Plat cuisiné multi portions - volaille | kg | 960 |
| 3 | Plat cuisiné multi portions - volaille | kg | 1 400 |
| 4 | Plat cuisiné multi portions - volaille | kg | 2 800 |
| 5 | Plat cuisiné multi portions - volaille | kg | 1 800 |
| 6 | Plat cuisiné multi portions - volaille | kg | 1 900 |
| 7 | Plat cuisiné multi portions - volaille | kg | 1 500 |
| 8 | Plat cuisiné multi portions - veau | kg | 1 000 |
| 9 | Plat cuisiné multi portions - veau | kg | 3 000 |
| 10 | Plat cuisiné multi portions - porc | kg | 700 |
| 11 | Plat cuisiné multi portions - porc | kg | 500 |
| 12 | Plat cuisiné multi portions - porc | kg | 200 |
| 13 | Plat cuisiné multi portions - porc | kg | 900 |
| 14 | Plat cuisiné multi portions – poisson PAUVRE EN SEL | kg | 600 |
| 15 | Plat cuisiné multi portions - poisson | kg | 1 000 |
| 16 | Plat cuisiné multi portions - poisson | kg | 300 |
| 17 | Plat cuisiné multi portions - poisson | kg | 300 |
| 18 | Plat cuisiné multi portions - bœuf | kg | 1 750 |
| 19 | Plat cuisiné multi portions - bœuf | kg | 500 |
| 20 | Plat cuisiné multi portions - bœuf | kg | 5 100 |
| 21 | Plat cuisiné multi portions - bœuf | kg | 300 |
| 22 | Plat cuisiné multi portions - abat | kg | 2 300 |
| 23 | Plat cuisiné multi portions - agneau | kg | 800 |
| 24 | Plat cuisiné multi portions - agneau | kg | 200 |
| 25 | Plat cuisiné multi portions - plat complet REF VEGE | kg | 2 000 |
| 26 | Plat cuisiné multi portions - plat complet REF VEGE | kg | 3 800 |
| 27 | Plat cuisiné multi portions - plat complet REF VEGE | kg | 2 000 |
| 28 | Plat cuisiné multi portions - plat complet | kg | 2 500 |
| 29 | Plat cuisiné multi portions - plat complet | kg | 3 000 |
| 30 | Plat cuisiné multi portions - plat complet | kg | 160 |
| 31 | Sauce prête à l'emploi n°1 | kg | 200 |
| 32 | Sauce prête à l'emploi n°2 | kg | 3 000 |
| 33 | Sauce prête à l'emploi n°3 | kg | 1 600 |
| 34 | Sauce prête à l'emploi n°4 | kg | 1 600 |
| 35 | Sauce prête à l'emploi n°5 | kg | 1 000 |
| 36 | Sauce prête à l'emploi n°6 | kg | 1 200 |
| 37 | Sauce prête à l'emploi n°7 | kg | 1 000 |
| 38 | Sauce prête à l'emploi n°8 | kg | 500 |
| 39 | Sauce prête à l'emploi n°9 | kg | 600 |
| 40 | Jus de viande prêt à l'emploi | kg | 1 500 |

Détail de quelques recettes et volumes annuels commandés en 2024 (recettes données à titre indicatif – pour connaître les spécificités obligatoires ou souhaitées des recettes, se référer à l’article 4.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Recettes indicatives** | **Unité d'œuvre** | **Quantités annuelles consommées en 2024 (kg)** |
| Plat cuisiné multi portions - volaille | AIGUILLETTE DE POULET A LA NORMANDE | Kg | 1 430 |
| Plat cuisiné multi portions - volaille | FRICASSEE POIULET HERBES DE PROVENCE | Kg | 1 350 |
| Plat cuisiné multi portions - volaille | COQ AU VIN | Kg | 960 |
| Plat cuisiné multi portions - volaille | TAJINE POULET CITRON | Kg | 1200 |
| Plat cuisiné multi portions - volaille | EFFILOCHE DE CANARD | Kg | 730 |
| Plat cuisiné multi portions - veau | PAUPIETTES DE VEAU | Kg | 2880 |
| Plat cuisiné multi portions - veau | BLANQUETTE VEAU | Kg | 860 |
| Plat cuisiné multi portions - porc | SAUTE PORC A LA MOUTARDE | Kg | 930 |
| Plat cuisiné multi portions - porc | CIVET DE PORC | Kg | 400 |
| Plat cuisiné multi portions - porc | FONDANT DE PORC PORTO ET PLEUROTES | Kg | 280 |
| Plat cuisiné multi portions - poisson | POELEE DE CALAMARS | Kg | 530 |
| Plat cuisiné multi portions - poisson | PAUPIETTE DE SAUMON BEURRE CITRON | Kg | 700 |
| Plat cuisiné multi portions - plat complet | LASAGNE BOLOGNAISE | Kg | 2400 |
| Plat cuisiné multi portions - plat complet | LASAGNE SAUMON EPINARDS | Kg | 2800 |
| Plat cuisiné multi portions - plat complet | CHILI CON CARNE | Kg | 150 |
| Plat cuisiné multi portions - plat complet VEGE | CHILI VEGETARIEN | Kg | 1100 |
| Plat cuisiné multi portions - bœuf | SAUCE BOLOGNAISE | Kg | 110 |
| Plat cuisiné multi portions - bœuf | BOEUF BOURGUIGNON | Kg | 1050 |
| Plat cuisiné multi portions - bœuf | BOULETTES AU BOEUF SAAUCE MILANAISE | Kg | 1580 |
| Plat cuisiné multi portions - agneau | NAVARIN AGNEAU PRINTANIER | Kg | 1560 |
| Plat cuisiné multi portions - abat | LANGUE DE BOEUF PIQUANTE | Kg | 2400 |
| Plat cuisiné multi portions - végétarien | LASAGNE AUX LEGUMES | Kg | 2700 |
| Sauce prête à l'emploi | SAUCE CARBONARA | Kg | 280 |
| Sauce prête à l'emploi | SAUCE ECHALOTE | Kg | 500 |
| Sauce prête à l'emploi | SAUCE CHASSEUR | Kg | 530 |
| Sauce prête à l'emploi | SAUCE FORESTIERE | Kg | 350 |
| Sauce prête à l'emploi | SAUCE MADERE | Kg | 450 |
| Sauce prête à l'emploi | SAUCE TOMATE | Kg | 1940 |
| Sauce prête à l'emploi | SAUCE CREME | Kg | 900 |
| Sauce prête à l'emploi | SAUCE MOUTARDE | Kg | 1100 |
| Sauce prête à l'emploi | SAUCE BEURRE BLANC | Kg | 1130 |
| Sauce prête à l'emploi | SAUCE CRUSTACE | Kg | 100 |
| Jus de viande prêt à l'emploi | JUS DE VIANDE | Kg | 680 |
| Jus de viande prêt à l'emploi PS | JUS VIANDE PAUVRE EN SEL | Kg | 270 |

**LOT 2 : Fourniture de charcuteries pâtissières**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 1 | FEULLETE INDIVIDUEL N°1 | UNITE | 17 000 |
| 2 | FEULLETE INDIVIDUEL N°2 | UNITE | 3 100 |
| 3 | FEULLETE INDIVIDUEL N°3 | UNITE | 9 500 |
| 4 | FEULLETE INDIVIDUEL N°4 | UNITE | 8 000 |
| 5 | CROQUE-MONSIEUR VOLAILLE **PUR BEURRE** | UNITE | 20 000 |
| 6 | CROQUE-MONSIEUR JAMBON **PUR BEURRE** | UNITE | 3 900 |
| 7 | PIZZA MULTIPORTION TRANCHEE FROMAGE **BIO** | UNITE | 6 300 |
| 8 | PIZZA MULTIPORTION TRANCHEE LEGUMES **BIO** | UNITE | 13 380 |
| 9 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°1 | UNITE | 10 200 |
| 10 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°2 | UNITE | 14 400 |
| 11 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°3 | UNITE | 12 000 |
| 12 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°4 | UNITE | 10 000 |
| 13 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°5 | UNITE | 4 000 |
| 14 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°6 | UNITE | 3 000 |
| 15 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°7 **PAUVRE EN SEL** | UNITE | 700 |

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Statut de la spécification technique énoncée** | **définition** |
| Flexibilité : **aucune** | Elément de conformité de l’offre : la spécification énoncée est **obligatoire** : son non-respect rend l’offre non conforme |
| Flexibilité : **souhaitée** | Elément de jugement de l’offre : la spécification énoncée fait l’objet d’une **cotation** au sein d’un des sous critères du critère technique |
| Non précisé | La spécification énoncée est obligatoire : Il s’agit principalement du respect de la réglementation en vigueur et de spécifications générales |
| Grammages des produits | Une tolérance est appliquée aux grammages énoncés dans les spécifications techniques, la proposition d’un grammage supérieur aux tolérances indiquées n’est pas éliminatoire |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N° AF** | **Libellé produit** | **Spécifications techniques** | **Flexibilité** |
| - | Tous produits | Le fournisseur dispose de moyens de maîtrise sanitaire de l’approvisionnement, notamment en termes de risques microbiologiques et chimiques.  Le fournisseur dispose de moyens de traçabilité des viandes et fournit la liste exhaustive des origines possibles des viandes objet de ce marché. | Aucune |
| - | Tous produits | Le fournisseur s’engage à élaborer ses produits majoritairement avec des produits frais. | Souhaité |
| - | Tous produits | Le fournisseur s’engage à réduire l’utilisation d’additifs, et ainsi privilégier des produits « clean label ». | Souhaité |
| - | Grammages attendus | Certains grammages sont précisés dans les lignes ci-dessous. En cas d’absence de précision, les grammages attendus sont les suivants :   * Viandes en muscle : 90g de viande cuite par portion * Equivalents protidiques (boulettes, paupiettes…) : 125g d’équivalent protidique par portion * Plats complets : portion de 300g dont 10% de protéines | Souhaité |
| - | Recettes à base de poisson | La qualité des poissons utilisés pour la réalisation des plats cuisinés sera « **sans arête** » au sens de la norme AFNOR NF V45-074. | Aucune |
| 1 à 7 | Plat cuisiné multi portions - volaille | 6 recettes à base de volaille (poulet, dinde, canard, coq ou coquelet, lapin) | Souhaité |
| 8 à 9 | Plat cuisiné multi portions - veau | 2 recettes à base de veau :   * Blanquette de veau * Type paupiette de veau (sans porc). | Souhaité |
| 10 à 13 | Plat cuisiné multi portions - porc | 4 recettes variées à base de porc. | Souhaité |
| 14 à 17 | Plat cuisiné multi portions - poisson | 4 recettes à base de poisson (dont 1 pauvre en sel) de type :   * Filet portionné de poisson (il n’est pas souhaité de portions de filets ou poissons reconstitués) * Calamar ou encornet * Paupiette de poisson * Brandade de poisson (portion de 300g dont 10% de protéines) * Lasagne au poisson (portion de 300g dont 10% de protéines) | Souhaité |
| 18 à 21 | Plat cuisiné multi portions - bœuf | 3 recettes à base de bœuf type :   * Boulettes de bœuf * Bœuf bourguignon   Appareil à bolognaise. | Souhaité |
| 22 | Plat cuisiné multi portions - abat | Langue de bœuf. | **Aucune** |
| 23 à 24 | Plat cuisiné multi portions - agneau | 2 recettes à base d’agneau. | Souhaité |
| 25 à 27 | Plat cuisiné multi portions - végétarien | 3 recettes sans viande ni poisson, mais avec un équivalent protidique d’origine animale (œuf, fromage) ou végétale (légumes secs, soja…).  **10% de protéines par portion minimum**. | Souhaité |
| 28 à 30 | Plat cuisiné multi portions - plat complet | 3 recettes de plats complets (viande ou poisson + accompagnement) type :   * Chili con carne * Lasagne bolognaise * Hachis parmentier * Paëlla * Lasagne au poisson | Souhaité |
| 31 à 39 | Sauce prête à l'emploi n°1 à 9 | 9 recettes variées adaptées aux différents types de viandes et poissons type :   * Sauce beurre blanc * Sauce moutarde * Sauce tomate | Souhaité |
| 40 | Jus de viande prêt à l'emploi | Jus de viande prêt à l'emploi. | Souhaité |
| - | Jus de viande prêt à l'emploi pauvre en sel | Jus de viande prêt à l'emploi pauvre en sel. | Souhaité |
| - | Catalogue additionnel | **Un catalogue additionnel est obligatoire,** Idéalement composé de :   * Plats cuisinés multi portions pauvres en sel * Sauces pauvres sans sel * Plats à thème, temporaires, a minima pour les événements suivants : nouvel an chinois, chandeleur, Pâques et fêtes de fin d’année   Pour les plats à thème, des produits sucrés sont également souhaités (crêpes, beignets…)   * Sauces prêtes à l’emploi salées * Produits éligibles à la Loi Egalim.   ACHAT se réserve le droit de valider ou non les animations proposées. | Souhaité |

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Statut de la spécification technique énoncée** | **définition** |
| Flexibilité : **aucune** | Elément de conformité de l’offre : la spécification énoncée est **obligatoire** : son non-respect rend l’offre non conforme |
| Flexibilité : **souhaitée** | Elément de jugement de l’offre : la spécification énoncée fait l’objet d’une **cotation** au sein d’un des sous critères du critère technique |
| Non précisé | La spécification énoncée est obligatoire : Il s’agit principalement du respect de la réglementation en vigueur et de spécifications générales |
| Grammages des produits | Une tolérance est appliquée aux grammages énoncés dans les spécifications techniques, la proposition d’un grammage supérieur aux tolérances indiquées n’est pas éliminatoire |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N° | Produits | Spécifications techniques | Flexibilité |
|  | Tous produits | La gamme complète ne comporte pas de produits contenant des dérivés de porc (gélatine, saindoux, autre…) hormis les références contenant du porc par ailleurs. | souhaité |
|  | Tous produits | La DLC résiduelle des produits à livraison ne pourra être inférieure à 6 jours. | souhaité |
|  | Tous produits | Le pourcentage de garniture pour les pizzas devra avoisiner 60%  Le pourcentage de garniture pour les quiches devra avoisiner 70%  Le pourcentage de garniture pour les roulés devra avoisiner 60%  Le pourcentage de garniture pour les feuilletés devra avoisiner 50%.  Garniture et marquants : La composition de la garniture, notamment la présence de « marquants » caractéristiques devra être représentative des recettes (ex : morceaux de poireaux, lardons, poisson, fromage) et permettre un équilibre visuel très satisfaisant.  Garnitures et marquants doivent permettre de retrouver sans ambiguïté le goût attendu des recettes proposées.  Les pâtes :  Pâte à pizza : recette traditionnelle  Pâte pour quiches et tartes : recette traditionnelle, pâte brisée, à base de beurre.  Cuisson : Tous les produits doivent avoir une cuisson parfaite et homogène. | souhaité |
|  | Permettre l’utilisation pour un maximum de population de patients | De manière générale, la présence d’allergènes sera limitée à son strict minimum et nécessaire | souhaité |
|  | Conditionnement des produits individuels | Les produits individuels sont livrés sans emballage individuel | souhaité |
| 1 | FEULLETE INDIVIDUEL N°1 | Roulé au fromage, portionné à l’unité, environ 120/140g | souhaité |
| 2 | FEULLETE INDIVIDUEL N°2 | Type friand à la viande, portionné à l’unité, environ 120/140g | souhaité |
| 3 | FEULLETE INDIVIDUEL N°3 | Type bouchée à la reine, portionné à l’unité, environ 120/140g | souhaité |
| 4 | FEULLETE INDIVIDUEL N°4 | Feuilleté à base de poisson, portionné à l’unité, environ 120/140g | souhaité |
| 5 | CROQUE MONSIEUR VOLAILLE | Garniture fromage et volaille (poulet ou dinde), sans porc, précuit, portion d’environ 110g | souhaité |
| 6 | CROQUE MONSIEUR JAMBON | Garniture fromage et jambon, précuit, portion d’environ 200g | souhaité |
| 7 | PIZZA MULTIPORTION TRANCHEE FROMAGE BIO | Pizza, 1 à 2 kg environ, garniture tomate et fromage, souhaité sans bord si présentée en bande, tranchée en part d’environ 140g  Produit labélisé BIO obligatoirement | souhaité |
| 8 | PIZZA MULTIPORTION TRANCHEE LEGUMES BIO | Pizza, 1 à 2kg environ, garniture tomate, fromage, souhaité sans bord si présentée en bande, tranchée en part d’environ 140g  Produit labélisé BIO obligatoirement | souhaité |
| 9 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°1 | Type quiche lorraine, tranchée en part d’environ 140g | souhaité |
| 10 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°2 | Garniture fromage, sans viande, tranchée en part d’environ 140g | souhaité |
| 11 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°3 | Garniture oignon / fromage, sans viande, tranchée en part d’environ 140g | souhaité |
| 12 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°4 | Garniture épinard / fromage (ricotta ou chèvre), tranchée en part d’environ 140g | souhaité |
| 13 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°5 | Garniture à base de poisson (thon, saumon ou poissons blancs), tranchée en part d’environ 140g | souhaité |
| 14 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°6 S/SEL | Garniture à base de poireau, tranchée en part d’environ 140g  Produit pauvre en sel obligatoirement | souhaité |
| 15 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°7 | Garniture légume / fromage, sans viande, tranchée en part d’environ 140g | souhaité |
|  | Catalogue additionnel | Le candidat proposera un catalogue additionnel idéalement composé des produits suivants :  - Autres variétés de filière BIO, commerce équitable, ou tout autre label valorisable  Le titulaire peut proposer en plus des produits complémentaires, mais ACHAT garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix. | souhaité |

## REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES POUR TOUS LES LOTS

**REGLEMENTATION**

|  |  |
| --- | --- |
| **Produits concernés / fonction** | **Réglementation** |
| Disposer d’un agrément sanitaire | Avoir un numéro d’agrément sanitaire délivré par les Services officiels.  Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l’agrément des établissements mettant sur le marché des produits d’origine animale ou des denrées contenant des produits d’origine animale. |
| Tous produits | Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.  Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.  Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d’hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale  Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires  Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement n° 852/2004 et modifiant les règlements n° 854/2004 et n° 853/2004 |
| Maîtriser le stockage | Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant  Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale  Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires  Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement n° 852/2004 et modifiant les règlements n° 854/2004 et n° 853/2004  Arrêté du 3 avril 1996 modifié par l’arrêté du 23 avril 1998 fixant les conditions d’agrément des établissements d’entreposage des denrées animales et d’origine animale. |
| Maîtriser le transport | Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant  Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale  Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires  Règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions de mesures transitoires des règlements précités  Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement n° 852/2004 et modifiant les règlements n° 854/2004 et n° 853/2004  Arrêté du 20 juillet 1998 relatif au transport des denrées alimentaires. |
| Maîtriser les additifs | Règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 « additif alimentaire » modifié. |
| Maîtriser les pesticides | Arrêté du 6 mai 2008 modifiant l¹arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d¹origine végétale  Arrêté du 20 novembre 2007 modifiant l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale Arrêté du 20 novembre 2007 modifiant l'arrêté du 10 février 1989 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans les céréales destinées à la consommation humaine |
| Conditionnement | Loi n° 2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A |
| Assurer hygiène des autres matières premières d'origine animale (gélatines, viandes séparées mécaniquement, graisses fondues, collagènes) | Règlement (CE) n° 1243/2007 du 24 octobre 2007 (matières premières destinées à la production de gélatines) Règlement (CE) n° 1662/2006 (collagènes) NS DGAL/SDSSA/N2005-8269 du 29/11/2005 (critères de fabrication des VSM) Décision 2000/20/CE du 10/12/99 de la Commission, établissant les certificats sanitaires pour l’importation en provenance des pays tiers de gélatine destinée à la consommation humaine et de matières premières destinées à la fabrication de gélatine pour la consommation humaine Arrêté du 23 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés Arrêté du 06/06/2001 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d’échanges de graisses animales fondues, d’extraits de viandes ou de produits à base d’issues autres que ceux présentés à l’état frais, réfrigérés ou congelés Décision 2001/556/CE du 11/07/01 de la Commission établissant des listes provisoires d’établissements de pays tiers en provenance desquels les Etats Membres autorisent les importations de gélatine destinée à la consommation humaine Décision 2000/418 de la Commission du 29 juin 2000 réglementant l’utilisation de matériels présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles et modifiant la décision 94/474/CE. Décision 2001/2/CE de la Commission du 27 décembre 2000 modifiant la Décision 2000/418/CE du 29 juin 2000 réglementant l’utilisation de matériels présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles et modifiant la décision 94/474/CE Règlement (CE) n° 270/2002 de la Commission du 14 février 2002 modifiant, d'une part, le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les matériels à risque spécifiés et la surveillance épidémiologique des encéphalopathies spongiformes transmissibles et, d'autre part, le règlement (CE) n°1326/2001 en ce qui concerne l'alimentation des animaux et la mise sur le marché des ovins et des caprins et des produits qui en sont dérivés Arrêté du 24 juillet 1990 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux et fixant des conditions supplémentaires à la commercialisation, aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments des animaux Arrêté du 24 août 2001 modifiant l’arrêté du 24 juillet 1990 précité Arrêté du 13 février 2001 modifiant l’arrêté du 24 juillet 1990 Arrêté du 15 juin 2001 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990 Arrêté du 10 novembre 2000 relatif aux conditions sanitaires régissant l'emploi, la commercialisation, les échanges, les importations et les exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments des animaux Arrêté du 22 décembre 1992 modifié relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés |
| Maîtriser le taux de sodium pour les produits hyposodés ou à teneur réduite en sodium | Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires  Pauvre en sodium ou en sel  Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est pauvre en sodium ou en sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml. En ce qui concerne les eaux, autres que les eaux minérales naturelles relevant du champ d'application de la directive n° 80/777/CEE (remplacée depuis par la directive n° 2009/54/CE, voir étude n° 545), cette valeur ne devrait pas être supérieure à 2 mg de sodium par 100 ml.  Très pauvre en sodium ou en sel  Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est très pauvre en sodium ou en sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,04 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou 100 ml. Il est interdit d'utiliser cette allégation pour les eaux minérales naturelles et les autres eaux.  Sans sodium ou sans sel  Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de sodium ou de sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g.  Sans sodium ou sel ajouté  Une allégation selon laquelle il n’a pas été ajouté de sodium ou de sel à une denrée alimentaire, ou toute autre allégation susceptible d’avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de sodium ou de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium ou du sel ajouté et si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l’équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml.  Règlement Communautaire UE n° 828/2014 du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires |
| Maîtriser l'étiquetage | Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984, modifié par le décret du 19 février 1991 et du 27 mars 1997 Directive européenne du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l’étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard Décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l’étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires  Règlements (CE) n° 258/97 et n° 1139/98 (“novel foods” et O.G.M.) Directive 2003/89/CE modifiant la directive 2000/13/CE, modifiée par la directive 2006/142/CE concernant l’indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires et notamment l’étiquetage des allergènes Décret n° 2008-1153 du 7 novembre 2008 modifiant l'annexe IV mentionnée à l'article R. 112-16-1 du code de la consommation, concernant la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires Les produits OGM ou contenant des ingrédients ou additifs produits à partir d’OGM soumis à étiquetage au sens des règlements suivants sont EXCLUS  Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires Règlement (CE) n° 49/2000 du 10 janvier 2000 modifiant le règlement CE n° 1139/98 du Conseil concernant la mention obligatoire dans l’étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d’OGM.  Règlement (CE) n° 50/2000 du 10 janvier 2000 concernant l’étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d’organismes génétiquement modifiés Règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés Règlement (CE) n° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE Décret n° 2000-838 du 28 août 2000 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires ainsi que l’étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d’organismes génétiquement modifiés  Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires  [Règlement n° 1337/2013 du 13 décembre 2013](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:335:0019:0022:FR:PDF) sur l’indication du pays d’origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille  [Règlement n° 1760/2000 du 17 juillet 2000](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02000R1760-20141213) établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine  [Règlement n° 2018/775 du 28 mai 2018](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0775) sur l'indication du pays d'origine de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire  [Décret n°2015-447 du 17 avril 2015](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030491684&categorieLien=id) relatif à l’information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballée  [Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029884889&categorieLien=id) sur l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires  [Décret n° 2016-1137 du 19 août 2016](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033053008&categorieLien=id) relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient |

**SPECIFICATIONS GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| Fonction | Spécifications générales |
| Fournir des autocontrôles fournisseur | Le titulaire fournira sur demande de la centrale d’achat les autocontrôles microbiologiques des produits demandés |
| Respecter les horaires de livraisons | Les livraisons auront lieu pendant les horaires d’ouverture des services. Les horaires seront fixés en accord avec l’hôpital. |
| Proposer des modifications en cours de marché selon des règles établies | Des modifications de références (notamment pour les cartes saisonnières) pourront avoir lieu en cours de marché sous réserve :  - que les nouvelles références respectent le présent CCTP.  - que les nouvelles références ne soient pas de nature à diminuer la qualité technique de l’offre initiale du titulaire.  En cas de changement de références, afin de respecter les délais administratifs incompressibles, ces demandes de changement devront être faites à ACHAT un mois avant la date d’entrée en vigueur des nouvelles références (sous réserve d’acceptation). |
| Modalités techniques concernant les palettes et les camions | Toute palette abîmée ou tombée pendant le transport sera systématiquement refusée.  Les camions devront être obligatoirement équipés d’un hayon élévateur, et des matériels nécessaires au déchargement. |
| Accepter les contrôles en cours de marché | Des contrôles quantitatifs et qualitatifs à réception seront effectués sur le respect de la commande et des produits livrés. |
| Les livraisons doivent être effectuées en présence d’un représentant du site pour la vérification de la livraison et la validation du bon de livraison. |
| Des analyses de conformité pourront être effectuées en cours de marché par un laboratoire agréé. En cas de résultat non satisfaisant, le coût de l’analyse sera à la charge du fournisseur.  Le fournisseur devra autoriser l’accès de son atelier de fabrication ou de son entrepôt et le prélèvement d’échantillons aux fins d’analyses à la Cellule Expertises et Conseils Alimentaire d’A.C.H.A.T en vue de contrôler la conformité au présent Cahier des Clauses Particulières. |

# ANNEXE 1 : Liste des échantillons demandés

**LOT 1 : Fourniture de plats cuisinés réfrigérés multi-portions**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de ligne AF** | **Produits** | **Nombre d’unités de conditionnement** |
| 2 | Plat cuisiné multi portions – volaille : recette type osso buco de dinde | 2 unités de conditionnement |
| 3 | Plat cuisiné multi portions – volaille : recette de volaille à base de sauce crème | 2 unités de conditionnement |
| 8 | Plat cuisiné multi portions – veau : recette type blanquette de veau | 2 unités de conditionnement |
| 15 | Plat cuisiné multi portions – poisson : type paupiette de poisson | 2 unités de conditionnement |
| 21 | Plat cuisiné multi portions – bœuf : type boulettes de bœuf | 2 unités de conditionnement |
| 22 | plat cuisiné multi portions – abat : langue de bœuf | 2 unités de conditionnement |
| 24 | plat cuisiné multi portions – agneau : recette type navarin | 2 unités de conditionnement |
| 29 | Plat cuisiné multi portions – poisson : Lasagne au poisson | 2 unités de conditionnement |
| 33 | Sauce prête à l’emploi - Sauce tomate | 2 unités de conditionnement |
| 34 | Sauce prête à l’emploi - Sauce moutarde | 2 unités de conditionnement |
| 35 | Sauce prête à l’emploi - Sauce beurre blanc | 2 unités de conditionnement |
| 41 | Jus de viande prêt à l'emploi | 2 unités de conditionnement |

**LOT 2 : Fourniture de charcuteries pâtissières**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de ligne AF** | **Produits** | **Nombre d’unités de conditionnement** |
| 1 | FEULLETE INDIVIDUEL N°1 | 10 unités |
| 2 | FEULLETE INDIVIDUEL N°2 | 10 unités |
| 3 | FEULLETE INDIVIDUEL N°3 | 10 unités |
| 4 | FEULLETE INDIVIDUEL N°4 | 10 unités |
| 5 | CROQUE MONSIEUR VOLAILLE **PUR BEURRE** | 10 unités |
| 6 | CROQUE MONSIEUR JAMBON **PUR BEURRE** | 10 unités |
| 7 | PIZZA MULTIPORTION TRANCHEE FRIOMAGE **BIO** | 2 unités de conditionnements |
| 8 | PIZZA MULTIPORTION TRANCHEE LEGUMES **BIO** | 2 unités de conditionnements |
| 9 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°1 | 2 unités de conditionnements |
| 10 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°2 | 2 unités de conditionnements |
| 11 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°3 | 2 unités de conditionnements |
| 12 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°4 | 2 unités de conditionnements |
| 13 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°5 | 2 unités de conditionnements |
| 14 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°6 | 2 unités de conditionnements |
| 15 | QUICHE/TARTE MULTIPORTION TRANCHEE N°7 S/SEL | 2 unités de conditionnements |

L’expertise des échantillons fournis par les différents candidats consiste à analyser les éléments d’appréciation au cours d’une dégustation. L’évaluation sur 5 points de l’ensemble des produits concernés notamment la présentation, l’aspect visuel du produit, la tenue du produit, la texture, le gout. Les dégustateurs auront le choix de classement entre 1 et 5 points et une cotation collégiale sera attribuée pour l’ensemble des produits avec des remarques le cas échéant.

* Très satisfaisant : 4 à 5 points sur 5
* De satisfaisant à moyennement satisfaisant : de 4 à 2,5 points sur 5
* De moyennement satisfaisant à basique : de 2.5 à 1 point sur 5
* Non conforme : 0 point sur 5

Les candidats obtenant la note 0 sur 5 seront proposés comme étant non conforme à l’article 4 du CCTP relatif aux spécificités techniques des produits, ce qui entrainera une élimination.

# ANNEXE 2 : Cadre de réponse technique

**COMMUN A TOUS LES LOTS**

***QUESTIONNAIRE***

***CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Eléments du dossier technique | Précisions éventuelles | Réponse du candidat  (possibilité de fournir la réponse sur un ou plusieurs documents à part) |
|  | **Dans un rapport technique de 40 pages maximum, le candidat devra présenter les éléments suivants :** |  |
| Qualité nutritionnelle et organoleptique des produits | Les fiches nutritionnelles doivent contenir à minima les éléments suivants :   * Les ingrédients * Les grammages * La composition nutritionnelle complète et détaillée (calorie, glucide, taux de sodium) * Identification des allergènes   - Présence d’additifs naturels et transparence sur les ingrédients seront valorisés  - Origines possibles des viandes (naissance, élevage, abattage) et système de traçabilité mis en œuvre  - Mode de conservation des produits  Il est attendu une réponse précise (les réponses trop générales ne pourront être cotées de manière satisfaisante). | Fournir 1 fiche nutritionnelle par produit numérotées et classées comme dans l’AF **dans un dossier à part** |
| Qualité technique de l’offre | - Fonctionnement du site de fabrication des plats cuisinés  - Capacité du site de production, gestion des volumes  - Grandes lignes du plan de maîtrise sanitaire |  |
| Qualité durable de l’offre | - Les engagements en matière de respect du bien-être animal  - Origine locale ou France des matières premières  - Les engagements en matière d’environnement, de transport, d’emballage (**Remplir annexe** **3 :** **rapport environnemental pour tous les lots**)  - Quantité de produits durables contenus dans l’offre : issus de l’agriculture biologique ou du commerce équitable, circuits courts, signes officiels de la qualité (IGP, labels…)  - Certification de qualité et respect des normes sanitaires (présentation des certificats à jour)  - Emballages écoresponsable, adaptés aux volumes et à la nature des produits  - Réduction des suremballages inutiles |  |
| Maitrise logistique | Quels sont les délais de livraison  Livraison en cas d’urgence  Moyen humains dédiés au marché  Capacité de la flotte logistique  Plan de Continuité d’Activité (PCA)  Le fournisseur indique les dates limites de consommation résiduelles minimales **à la livraison** des produits sur les sites de l’AP-HP. |  |
| Catalogue additionnel | Fournir la liste des produits proposés dans le catalogue additionnel en fonction des produits souhaités et des offres saisonnières. |  |

***Signature et cachet de la société***