

**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° 26 / 015**

Procédure : Appel d'offre ouvert

Objet : Fourniture de charcuterie et viandes fraîches

Pour la période allant de la date du 01/09/2026 jusqu'au 31/08/2030 éventuellement résiliable sans indemnités à la seule initiative de l'Assistance Publique – Hôpitaux de Paris, 6 mois avant la date de fin du marché pour les lots 1,2 et 4.

Pour la période allant de la date du 01/09/2026 jusqu'au 31/08/2028 et éventuellement résiliable sans indemnités à la seule initiative de l'Assistance Publique – Hôpitaux de Paris, 6 mois avant la date de fin pour le lot 3.

Le lot 3 sera reconductible deux fois douze mois à la seule initiative de l'AP-HP, assorti durant cette période d'une possible résiliation sans indemnités à la seule demande de l'AP-HP 6 mois avant la date de fin de chaque reconduction.

Ce document comprend 38 pages et est associé au Cahier des Clauses Administratives Particulières et 3 annexes.

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	1 / 38

SOMMAIRE

ARTICLE 1: OBJET	3
ARTICLE 2: DECOMPOSITION EN LOT	3
ARTICLE 3: COMPOSITION DES LOTS ET VOLUMETRIE	3
ARTICLE 4: SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 1.....	6
ARTICLE 5: SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 2.....	9
ARTICLE 6: SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 3.....	14
ARTICLE 7: SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 4.....	19
ARTICLE 8: REGLEMENTATION	23
ARTICLE 9: SPECIFICATIONS GENERALES POUR TOUS LES LOTS.....	28
ANNEXE n°1 : Liste des échantillons demandés	31
ANNEXE n°2 : Cadre de réponse technique - LOT 1, 2 et 4	33
ANNEXE n°3 : Cadre de réponse technique - LOT 3 : FOURNITURE DE BŒUF, VEAU, AGNEAU	36

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	2 / 38

ARTICLE 1: OBJET

L'appel d'offres a pour objet "fourniture de charcuterie et de viandes fraîches", nécessaire aux besoins des divers groupes hospitaliers, pôles d'intérêt commun et services du siège de l'Assistance Publique - Hôpitaux de Paris.

ARTICLE 2: DECOMPOSITION EN LOT

Les prestations se décomposent en 4 lots détaillés comme suit :

N° du lot	Intitulé du lot	Quantités prévisionnelles annuelles totales
1	Fourniture de jambon	39 863kg
2	Fourniture de charcuterie	Charcuterie tranchée : 5 549kg Charcuterie entière : 56 616kg
3	Fourniture de viande bovine, d'agneau et de veau	Bœuf : 50 076Kg Agneau : 6 394Kg Veau : 43 556Kg
4	Fourniture de viande de porc et de saucisserie crue	Porc : 33 801kg Saucisserie crue : 21 660kg

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)
Lot 1	99 %	1 %
Lot 2	95 %	5 %
Lot 3	96 %	4 %
Lot 4	95 %	5 %

ARTICLE 3: COMPOSITION DES LOTS ET VOLUMETRIE

LOT 1 : Fourniture de jambon

N°	Libellés produits	Unités	Quantités moyennes annuelles estimées
1	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE PAUVRE EN SEL - ENTIER	KG	447
2	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE PAUVRE EN SEL - TRANCHE X10	KG	2 713
3	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE CUIT SUP -25% SEL TRANCHE X 20	KG	10 503
4	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE CUIT SUP -25% SEL TRANCHE X 10	KG	10 572

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	3 / 38

5	JAMBON SUPERIEUR DECOUENNE DEGRAISSE	KG	9 893
6	DEMI JAMBON SUPERIEUR DECOUENNE DEGRAISSE	KG	2 821
7	JAMBON SUPERIEUR FUME TRANCHE X10	KG	1 142
8	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE SANS NITRITE - TRANCHE X10	KG	1 171
9	DES DE JAMBON CUIITS MULTIPORTION	KG	602

LOT 2 : Fourniture de charcuterie

N°	Libellés produits	Unités	Quantités moyennes annuelles estimées
1	ANDOUILLE FUMEE	KG	412
2	ANDOUILLETTE (SAISON ÉTÉ)	KG	2 236
3	BLANC DE VOLAILLE ENTIER	KG	415
4	BLANC DE VOLAILLE TRANCHE	KG	448
5	BOUDIN NOIR	KG	3 500
6	CERVELAS ENTIER	KG	981
7	CHARCUTERIE TRANCHEE - ANDOUILLE	KG	334
8	CHARCUTERIE TRANCHEE - CHORIZO	KG	759
9	CHARCUTERIE TRANCHEE - MORTADELLE	KG	372
10	CHARCUTERIE TRANCHEE - PATE DE CAMPAGNE	KG	1 261
11	CHARCUTERIE TRANCHEE - ROULADE	KG	112
12	CHARCUTERIE TRANCHEE - SALAMI DANOIS	KG	373
13	CHARCUTERIE TRANCHEE - SAUCISSON A L'AIL	KG	1 339
14	CHORIZO ENTIER	KG	538
15	CHOU A CHOUCROUTE CUIT	KG	5 406
16	DES DE VOLAILLE CUIITS	KG	1 981
17	FROMAGE DE TETE	KG	173
18	GALANTINE ENTIERE	KG	432
19	JAMBON SEC ENTIER	KG	275
20	JAMBONNEAU CUIT	KG	1 845
21	LARDON FUME ENTIER	KG	5 901
22	MERGUEZ CUIITE	KG	2 616
23	MOUSSE DE CANARD	KG	1 049
24	PATE BRETON	KG	1 801
25	PATE DE FOIE	KG	533
26	PATE DE LAPIN	KG	1 064
27	PATE EN CROUTE	KG	2 332
28	POITRINE FUMEE	KG	1 897
29	RILLETES	KG	1 283
30	ROSETTE ENTIERE	KG	1 075
31	ROULADE SANS PORC	KG	240
32	SALAMI DANOIS	KG	227

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	4 / 38

33	SAUCISSE CUITE - CHIPOLATAS (SAISON ÉTÉ)	KG	1 318
34	SAUCISSE CUITE - GROS HACHAGE	KG	742
35	SAUCISSE CUITE - PAUVRE EN SEL	KG	295
36	SAUCISSE CUITE FUMÉE - GROS HACHAGE	KG	1 681
37	SAUCISSE FUMÉE - PETIT GRAMMAGE	KG	5 194
38	SAUCISSE PÂTE FINE	KG	6 288
39	SAUCISSON À L'AIL ENTIER	KG	1 623
40	SAUCISSON SEC ENTIER	KG	523
41	TRIPES	KG	298

LOT 3 : Fourniture de viande bovine, d'agneau et de veau

N°	Libellés produits	Unités	Quantités moyennes annuelles estimées
1	VIANDE BOVINE HIVER - BOURGUIGNON GÉLATINEUX CRU GRAMMAGE 1	KG	500
2	VIANDE BOVINE HIVER - BOURGUIGNON GÉLATINEUX CRU GRAMMAGE 2	KG	1 753
3	VIANDE BOVINE HORS SAISON- BOURGUIGNON GÉLATINEUX CRU EN 1 GRAMMAGE	KG	520
4	VIANDE BOVINE ÉTÉ - BOURGUIGNON MAIGRE CRU GRAMMAGE 1	KG	10 900
5	VIANDE BOVINE ÉTÉ - BOURGUIGNON MAIGRE CRU GRAMMAGE 2	KG	15 252
6	VIANDE BOVINE HORS SAISON- BOURGUIGNON MAIGRE CRU EN 1 GRAMMAGE	KG	3 571
7	VIANDE BOVINE HIVER - FAUX FILET SEMI PARÉ CRU ENTIER	KG	715
8	VIANDE BOVINE HIVER - FAUX FILET SEMI PARÉ CRU PIÈCE	KG	755
9	VIANDE BOVINE - STEAK GRILLADE CRU 100G	KG	256
10	VIANDE BOVINE - STEAK GRILLADE CRU 120G	KG	1 408
11	VIANDE BOVINE ÉTÉ - PALERON SEMI PARÉ CRU	KG	125
12	VIANDE BOVINE HIVER - PALERON SEMI PARÉ CRU	KG	100
13	VIANDE BOVINE ÉTÉ - SAUTÉ DE JOUE CRU GRAMMAGE 1	KG	3 515
14	VIANDE BOVINE ÉTÉ - SAUTÉ DE JOUE CRU GRAMMAGE 2	KG	3 500
15	VIANDE BOVINE HORS SAISON- SAUTÉ DE JOUE CRU EN 1 GRAMMAGE	KG	1 396
16	VIANDE BOVINE ÉTÉ - BROCHETTE DE BŒUF CRU	KG	983
17	VIANDE BOVINE HIVER- BŒUF ÉMINCÉ À MIJOTER NATURE CRU	KG	3 843
18	VIANDE BOVINE HIVER- BŒUF ÉMINCÉ POÊLER NATURE CRU	KG	989
19	AGNEAU - CÔTE CRU - ÉTÉ	KG	291
20	AGNEAU - SAUTÉ CRU FRAIS GRAMMAGE 1	KG	1 331

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	5 / 38

21	AGNEAU - SAUTÉ CRU FRAIS GRAMMAGE 2	KG	4 772
22	VEAU - OSSO BUCCO CRU	KG	2 113
23	VEAU - RÔTI BAS CARRÉ	KG	2 317
24	VEAU - RÔTI ÉPAULE	KG	1 090
25	VEAU - SAUTÉ CRU FRAIS GRAMMAGE 1	KG	17 236
26	VEAU - SAUTÉ CRU FRAIS GRAMMAGE 2	KG	20 800

LOT 4 : Fourniture de porc et de saucisserie crue

N°	Libellés produits	Unités	Quantités moyennes annuelles estimées
1	PORC - CÔTE ÉCHINE	KG	3 194
2	PORC - ECHINE DEMI SEL CRUE SANS OS	KG	1 240
3	PORC - GRILLADE SANS OS	KG	3 700
4	PORC - RÔTI	KG	4 686
5	PORC - SAUTÉ SANS OS	KG	1 887
6	PORC - TRAVERS	KG	18 864
7	PORC - ROUELLE	KG	232
8	SAUCISSE CRUE - CHIPOLATA	KG	2 361
9	SAUCISSE CRUE - CHIPOLATA AROMATISÉE	KG	2 361
10	SAUCISSE CRUE - MERGUEZ	KG	6 394
11	SAUCISSE CRUE - TOULOUSE	KG	10 545

ARTICLE 4: SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 1

Statut de la spécification technique énoncée	Définition
Flexibilité : <u>Elément de conformité</u>	Elément de conformité de l'offre : la spécification énoncée est obligatoire : son non-respect rend l'offre non conforme
Flexibilité : <u>souhaitée/Elément de jugement</u>	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	Spécifications techniques	Flexibilité
-	Traçabilité	Le fournisseur dispose de moyens de traçabilité des viandes servant à la production des produits objet du marché et fournit la liste exhaustive des origines possibles des viandes. Un nombre réduit et maîtrisé des origines est souhaité : 2 origines	Elément de jugement

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	6 / 38

		maximum souhaitées (né, élevé, abattu dans le même pays). Des tests de traçabilité seront mis en œuvre en cours de marché ; le titulaire sera en mesure de remonter jusqu'au plus haut maillon de la traçabilité.	
-	Produits issus d'animaux élevés dans des exploitations ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale de niveau 2 (CE2)	Pour toutes les références ci-dessous, le candidat aura la possibilité de proposer une référence possédant cette certification environnementale. La mention devra apparaître sur les fiches techniques.	Elément de jugement
-	Conditions de production	Les viandes, objet du marché, présentent des garanties dans les domaines suivants : – Pratiques d'élevage – Signes (officiels) de la qualité – Alimentation des animaux – Autres pratiques écoresponsables – Transport avant abattage – Modalités d'abattage – Délai de mise en œuvre après abattage – Moyens de maîtrise des « dessouvidages » de produits	Elément de jugement
-	Conditionnement et conservation	Les produits seront conditionnés réfrigérés sous-vide ou équivalent (produits nus exclus).	Elément de jugement
-	Conditions de distribution	Les jambons, objet du marché, présentent des garanties dans les domaines suivants : – Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires) – Réduction, recyclage, récupération des conditionnements au niveau du site de production – Modalités de transport (type de camions notamment) depuis le site de transport jusqu'aux établissements de l'AP-HP	Elément de jugement
-	Fiche technique	Les fiches techniques doivent comporter : Dénomination exacte Marque commerciale code article fournisseur Numéro d'agrément sanitaire CE Site de fabrication Origine de la viande (pays d'élevage, abattage, transformation) Liste complète des ingrédients Liste complète des additifs avec leur fonction technologique Mention explicite de l'absence ou	Obligatoire

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	7 / 38

		présence de nitrite de sodium et nitrite de potassium Présence éventuelle d'extraits végétaux riches en nitrates allergènes selon règlement INCO Caractéristiques physico-chimiques (teneur en sel notamment (g/100g) Données nutritionnelles complètes Poids nets, nombre de tranchage si produits tranchés DLC minimales à réception Certification si concerné	
1	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE PAUVRE EN SEL - ENTIER	Le produit devra présenter des caractéristiques organoleptiques conformes aux attentes d'un jambon cuit supérieur, notamment en termes de goût, texture et tenue au tranchage. Poids optimum : 2kg environ	Élément de jugement
2	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE PAUVRE EN SEL - TRANCHE X10	Le produit devra présenter des caractéristiques organoleptiques conformes aux attentes d'un jambon cuit supérieur, notamment en termes de goût et de texture Tranches de 40/50g environ	Élément de jugement
3	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE CUIT SUP -25% SEL TRANCHE X 20	Jambon de qualité supérieure sans jarret, avec parage individuel de chaque noix Tranches de 40/50g environ	Élément de jugement
4	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE CUIT SUP -25% SEL TRANCHE X 10	Jambon de qualité supérieur sans jarret, avec parage individuel de chaque noix Tranches de 40/50g environ	Élément de jugement
5	JAMBON SUPERIEUR DECOUENNE DEGRAISSE	Jambon de qualité supérieure sans jarret, avec parage individuel de chaque noix, permettant de faire des tranches de 40 à 50g (sans exsudat excessif) Poids optimum : 5kg, maximum 7kg.	Élément de jugement
6	DEMI JAMBON SUPERIEUR DECOUENNE DEGRAISSE	Jambon de qualité supérieure sans jarret, avec parage individuel de chaque noix, permettant de faire des tranches de 40 à 50g (sans exsudat excessif) Poids optimum : 2.5kg, maximum 3.5kg.	Élément de jugement
7	JAMBON SUPERIEUR FUME TRANCHE X10	Jambon de qualité supérieure avec couenne, dégraissé, traité en salaison. Produit à griller	Élément de jugement
8	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE SANS NITRITE - TRANCHE X10	Qualité organoleptique de qualité supérieure. Teneur en viande ≥ 90%. Sans polyphosphates Absence d'additifs nitrités (E250 et E249) Sans nitrite ni nitrate ajouté en tant qu'additif, ni via extrait végétal concentré à effet technologique	Obligatoire

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	8 / 38

		Affichage de la teneur résiduelle en nitrites (mg/kg) sur la fiche technique	
9	DES DE JAMBON CUIITS	Jambon ou épaule Qualité standard conforme a minima au code des usages.	Elément de jugement
-	Catalogue additionnel	Les produits souhaités dans le catalogue additionnel sont listés et détaillés dans les annexes financières (onglet 1-2). Le candidat peut proposer des références supplémentaires, dont notamment des produits éligibles à la loi Egalim, mais la Cellule Alimentaire se garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix.	Elément de jugement
-	Catalogue festif	Un catalogue pour la fin d'année est souhaité. Idéalement celui-ci comportera différents produits à caractère "festif - fin d'année" tels que viandes réfrigérées de gibier. Des exemples de produits festifs sont listés et détaillés dans les annexes financières (onglet 1-2) La Cellule Alimentaire garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix.	Elément de jugement

ARTICLE 5: SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 2

Statut de la spécification technique énoncée	Définition
Flexibilité : <u>Elément de conformité</u>	Elément de conformité de l'offre : la spécification énoncée est obligatoire : son non-respect rend l'offre non conforme
Flexibilité : <u>souhaitée/élément de jugement</u>	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	Spécifications techniques	Flexibilité
-	TRACABILITE	Le fournisseur dispose de moyens de traçabilité des viandes servant à la production des produits objet du marché et fournit la liste exhaustive des origines possibles des viandes utilisées pour la fabrication des produits objet du marché,	Elément de jugement

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	9 / 38

		l'AP-HP souhaitant le moins d'origines possibles Des tests de traçabilité seront mis en œuvre en cours de marché ; le titulaire sera en mesure de remonter jusqu'au plus haut maillon de la traçabilité, pour chacun des produits	
-	Produits issus d'animaux élevés dans des exploitations ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale de niveau 2 (CE2)	Pour toutes les références ci-dessous, le candidat aura la possibilité de proposer une référence possédant cette certification environnementale. Les produits répondent aux exigences de cette certification environnementale et au bien-être animal. La mention devra apparaître sur les fiches techniques.	Elément de jugement
-	Conditions de production	Les viandes objet du marché présentent des garanties dans les domaines suivants : – pratiques d'élevage – signes (officiels) de la qualité – délai de mise en œuvre après abattage – Utilisation de maigres congelés – moyens de maîtrise des « dessouvidages » de produits.	Elément de jugement
-	Conditionnement et conservation	Les produits seront conditionnés réfrigérés sous-vide, sous film étanche ou sous atmosphère modifiée (hormis produits secs entier type saucisson sec, rosette, chorizo...).	Obligatoire
-	Conditions de distribution	Les produits, objet du marché, présentent des garanties dans les domaines suivants : – Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires) – Réduction, recyclage, récupération des conditionnements au niveau du site de production – Modalités de transport (type de camions notamment) depuis le site de transport jusqu'aux établissements de l'APHP.	Elément de jugement

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	10 / 38

-	Fiche technique	Les fiches techniques doivent comporter : Dénomination exacte Marque commerciale code article fournisseur Numéro d'agrément sanitaire CE Site de fabrication Origine de la viande (pays d'élevage, abattage, transformation) Liste complète des ingrédients Liste complète des additifs avec leur fonction technologique Mention explicite de l'absence ou présence de nitrite de sodium et nitrite de potassium Présence éventuelle d'extraits végétaux riches en nitrates allergènes selon règlement INCO Caractéristiques physico-chimiques (teneur en sel notamment (g/100g) Données nutritionnelles complètes Poids nets, nombre de tranchage si produits tranchés DLC minimales à réception Certification si concerné	Obligatoire
1	Andouillette fumée	Qualité conforme a minima au code des usages.	Elément de jugement
2	Andouillette	Andouillette de qualité supérieure.	Elément de jugement
3	Blanc de volaille ENTIER	Blanc de dinde ou de poulet, bloc à trancher 3kg maximum. Il n'est pas demandé de jambon de volaille mais du blanc de volaille.	Elément de jugement
4	Blanc de volaille TRANCHE	Blanc de dinde ou de poulet Il n'est pas demandé de jambon de volaille mais du blanc de volaille. Tranches de 40 ou 50g Conditionné par 10 ou 20 tranches	Elément de conformité Elément de jugement
5	Boudin noir	Qualité conforme a minima au code des usages. 130g – type antillais ou aux oignons	Elément de conformité Elément de jugement
6	Cervelas	Qualité conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
7	Charcuterie tranchée - Andouille	Qualité conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
8	charcuterie tranchée - chorizo	Qualité conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
9	Charcuterie tranchée - Mortadelle	Qualité standard conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
10	Charcuterie tranchée - Pâté de campagne	Qualité supérieure conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
11	Charcuterie tranchée - Roulade	Qualité standard conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	11 / 38

12	Charcuterie tranchée - Salami danois	Qualité standard conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
13	Charcuterie tranchée - Saucisson à l'ail	Qualité supérieure conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
14	Chorizo	Qualité conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
15	Chou à choucroute cuit	En seau 10-15kg environ	Elément de jugement
16	Dés de volaille cuits	Blanc de dinde en dés, de qualité supérieure.	Elément de jugement
17	Fromage de tête	Qualité supérieure conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
18	Galantine	Qualité supérieure conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
19	Jambon sec	Noix de jambon. Qualité standard conforme a minima au code des usages de la charcuterie. Le couple pH/Aw placera le produit dans des zones de non croissance certaine de listeria monocytogenes selon le guide de bonnes pratiques hygiéniques des industries charcutières.	Elément de jugement
20	Jambonneau cuit	Qualité standard conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
		Sans couenne, dégraissé Forme poire ; une attention toute particulière au dégraissage du produit	Elément de jugement
21	Poitrine fumée	Qualité supérieure conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
22	Merguez cuite	Qualité standard conforme a minima au code des usages	Elément de conformité
		40 à 50g. Souhaitée pré marquée.	Elément de jugement
23	Mousse de canard	La qualité organoleptique primordiale ; facile à trancher et en conditionnement de 1,5kg +/-10% maximum. La texture doit permettre au produit d'être tartinable (texture lisse).	Elément de jugement
24	Pâté de campagne	La qualité organoleptique primordiale ; facile à trancher et en conditionnement de 1,5kg +/-10% maximum. La texture doit permettre au pâté d'être tartinable.	Elément de jugement
25	Pâté de foie	La qualité organoleptique primordiale ; facile à trancher et en conditionnement de 1,5kg +/-10% maximum. La texture doit permettre au pâté d'être tartinable (texture lisse).	Elément de jugement
26	Pâté lapin	La qualité organoleptique primordiale ; facile à trancher et en conditionnement de 1.5kg +/-10% maximum. La texture doit permettre au pâté d'être tartinable.	Elément de jugement

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	12 / 38

27	Pâté en croûte qualité supérieure	Qualité supérieure conforme a minima au code des usages. Tranches de 45g +/-10%.	Elément de jugement
28	Lardon fumé	Qualité standard conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
29	Rillettes	Qualité supérieure, si possible en pain. La présence de marquants en quantité importante, signe de qualité, est primordiale. Contrôles microbiologiques libératoires.	Elément de jugement
30	Rosette	Qualité supérieure conforme a minima au code des usages de la charcuterie.	Elément de jugement
31	Roulade sans porc	Qualité standard conforme a minima au code des usages. Sans porc.	Elément de conformité
32	Salami danois	Qualité standard conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
33	Saucisse cuite chipolata	Qualité standard conforme a minima au code des usages Souhaitée pré marquée. 40 à 50g.	Elément de jugement
34	Saucisse cuite gros hachage	Gros grain 130g +/-10% conforme a minima au code des usages de la charcuterie.	Elément de jugement
35	Saucisse pauvre en sel	Le taux de sodium est inférieur à 120mg/100g de produit Pour faciliter la gestion de stock de ces produits, une DLC résiduelle à livraison de 15 jours minimum est souhaité Possibilité de pré commande.	Elément de jugement
36	Saucisse cuite fumée gros hachage	Saucisse Fumée 130g +/-10% conforme a minima au code des usages de la charcuterie	Elément de jugement
37	Saucisse fumée petit grammage	Saucisse fumée 50-65g. Qualité standard conforme a minima au code des usages de la charcuterie.	Elément de jugement Elément de conformité
38	Saucisse pâte fine	Qualité standard conforme a minima au code des usages, 40 à 50g (type francfort ou équivalent).	Elément de jugement Elément de conformité
39	Saucisson à l'ail	Qualité supérieure conforme a minima au code des usages.	Elément de jugement
40	Saucisson sec	Qualité supérieure conforme a minima au code des usages de la charcuterie.	Elément de jugement
41	Tripes	Qualité standard conforme a minima au code des usages de la charcuterie. Recette à la mode de Caen ; éventuellement autres recettes au même prix.	Elément de conformité Elément de jugement

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	13 / 38

-	Catalogue additionnel	Les produits souhaités dans le catalogue additionnel sont listés et détaillés dans les annexes financières (onglet 2-2). Le candidat peut proposer des références supplémentaires, dont notamment des produits éligibles à la loi Egalim, mais la Cellule Alimentaire se garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix.	Elément de jugement
-	Catalogue festif	Un catalogue pour la fin d'année est souhaité. Idéalement celui-ci comportera différents produits à caractère "festif - fin d'année" tels que viandes réfrigérées de gibier. Des exemples de produits festifs sont listés et détaillés dans les annexes financières (onglet 2-2) La Cellule Alimentaire garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix.	Elément de jugement

ARTICLE 6: SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 3

Statut de la spécification technique énoncée	Définition
Flexibilité : <u>Elément de conformité</u>	Elément de conformité de l'offre : la spécification énoncée est obligatoire : son non-respect rend l'offre non conforme
Flexibilité : <u>souhaitée/Elément de jugement</u>	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	Spécifications techniques	Flexibilité
-	Durée de vie des produits	DLC résiduelle (à livraison) de 8 jours minimum.	Elément de conformité
-	Maturation des viandes	7 jours minimum mais 10 jours sont souhaités pour les grillades, basse côtes, et les faux-filet	Elément obligatoire (7 jours) Elément de jugement (7-10)
		Le titulaire dispose de moyens de maîtrise de cette maturation et tient à disposition de l'AP-HP des éléments de preuve faciles à vérifier.	Elément de jugement
-	Traçabilité	Le fournisseur dispose de moyens de traçabilité des viandes et fournit la liste exhaustive des origines possibles des viandes objet de ce marché	Elément de conformité

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	14 / 38

-		Des tests de traçabilité seront mis en œuvre en cours de marché ; le titulaire sera en mesure de remonter jusqu'au passeport de l'animal et d'en fournir une copie	Elément de jugement
Lignes 13 à 18		Un nombre réduit et maîtrisé des origines est obligatoire et fixé à 4 par produit , mais il est souhaité que le nombre d'origines proposées soit le plus faible possible, et né/élevé/abattu dans le même pays.	Elément de jugement
-	Traçabilité lignes 1 à 12	Le nombre d'origines des viandes est fixé à 1. Les viandes seront issus d'animaux nés, élevés et abattus dans le même pays.	Elément de conformité
-	Conformation et races des lignes 1 à 12	Conformation des carcasses : minimum O+ dans le classement EUROP. Races : races à viande (charolaise, limousine, blonde d'Aquitaine etc.) ou mixte (montbéliarde, normande etc.)	Elément de conformité
-	Conditions de production	Les viandes objet du marché présentent des garanties dans les domaines suivants : - pratiques d'élevage - signes (officiels) de la qualité - alimentation des animaux - état d'engraissement - autres pratiques écoresponsables éventuelles - transport avant abattage - modalités d'abattage - moyens de maîtrise des respects des calibres concernant les sautés - moyens de maîtrise des « dessouvidages » de produits.	Elément de jugement
-	Conditionnement et conservation	Les produits seront conditionnés réfrigérés sous-vide ou équivalent (viandes nues exclues).	Elément de conformité
-	Conditions de distribution	Les viandes, objet du marché, présentent des garanties dans les domaines suivants : - Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires) - Réduction, recyclage, récupération des conditionnements au niveau du site de production - Modalités de transport (type de camions notamment) depuis le site de transport jusqu'aux établissements de l'AP-HP.	Elément de jugement
-	SAISONNALITE DES PRODUITS DU MARCHE	ÉTÉ : Proposé du 01/05 au 30/09 HIVER : Proposé du 01/10 au 30/04 HORS SAISON /période complémentaire : Les commandes en période complémentaire restent possibles. L'acheteur souhaite orienter les consommations vers des périodes de disponibilité optimale des filières. Les lignes dites « hors saison » permettent de sécuriser les besoins hors de ces périodes, sans obligation de prix identique.	Elément de conformité

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	15 / 38

	GESTION DES TENSIONS D'APPROVISIONNEMENT	En cas de tension sur la filière (crise sanitaire, aléas climatiques, déséquilibre offre/demande, saisonnalité marquée) le titulaire devra informer l'acheteur sans délai. Cette information devra être accompagnée de justificatifs précis : attestation d'abattoir, données économiques de filière, éléments de traçabilité et d'origine. Le titulaire devra proposer simultanément une solution alternative qualitative équivalente, respectant les exigences du marché. L'acheteur analysera les éléments transmis et pourra : - Valider la solution proposée - Demander un produit de substitution - Suspendre temporairement la référence concernée	Elément de conformité
-	FICHES TECHNIQUES	Les fiches techniques doivent comporter les éléments suivants : Dénomination exacte Marque commerciale code article fournisseur Numéro d'agrément sanitaire CE Origine de la viande (pays d'élevage, abattage, transformation) Données nutritionnelles complètes DLC minimales à réception Certification si concerné	Elément de conformité
1, 2 et 3	VIANDE BOVINE QUALITATIVE HIVER - OU HORS SAISON Bourguignon gélatineux grammage 1	Issu du jarret, nerveux de gîte*, jumeau à braiser*, paleron*, complément éventuel en muscles à potentiel de cuisson équivalent.	Elément de conformité
		Morceaux de 50 ou 80g.	Elément de jugement
4	VIANDE BOVINE QUALITATIVE ETE - OU HORS SAISON Bourguignon maigre en 3 grammages	Collier* et/ou basse côte* et/ou macreuse à braiser*, complément éventuel en muscles à potentiel de cuisson équivalent.	Elément de conformité
		Morceaux de 50 ou 80g.	Elément de jugement
5	VIANDE BOVINE QUALITATIVE HIVER - Bourguignon maigre en 3 grammages	Collier* et/ou basse côte* et/ou macreuse à braiser*, complément éventuel en muscles à potentiel de cuisson équivalent.	Elément de conformité
		Morceaux de 50 ou 80g.	Elément de jugement
6	VIANDE BOVINE QUALITATIVE HIVER - Bourguignon maigre en 3 grammages	Collier* et/ou basse côte* et/ou macreuse à braiser*, complément éventuel en muscles à potentiel de cuisson équivalent.	Elément de conformité
		Morceaux de 50 ou 80g.	Elément de jugement
7	VIANDE BOVINE QUALITATIVE - Faux filet semi paré ENTIER	Nerf enlevé sur toute la longueur, gras superficiel et aponévroses enlevés, triangle et pointe du long dorsal enlevés*.	Elément de conformité

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	16 / 38

8	VIANDE BOVINE QUALITATIVE - Faux filet semi paré PIECE	Nerf enlevé sur toute la longueur, gras superficiel et aponévroses enlevés, triangle et pointe du long dorsal enlevés *.	Elément de conformité
		Pièces de 180g.	Elément de jugement
9 et 10	VIANDE BOVINE QUALITATIVE HIVER - Grillade tendreté +++ en 2 grammages	A partir de tendre de tranche* de 4kg minimum ou milieu de rumsteck* (min 2kg), ou dessus de palette* ou tranche à rôtir*.	Elément de conformité
		Grammages : 120g et 100g.	Elément de jugement
11 et 12	VIANDE BOVINE QUALITATIVE - Paleron/Jumeau	A partir de paleron à braiser*, jumeau à braiser*.	Elément de conformité
13,14 et 15	VIANDE BOVINE - Sauté de joue en 2 grammages	Totalement parée et dégraissée.	Elément de conformité
		Morceaux de 50 ou 80g.	Elément de jugement
16	VIANDE BOVINE - Brochette nature	A partir de tendre de tranche* ou aiguillette de rumsteck* ou macreuse à rôtir* ou tranche grasse.	Elément de conformité
		Grammage : 140g.	Elément de jugement
17	VIANDE BOVINE - Bœuf émincé à mijoter nature	A partir de collier* ou basse-côte*.	Elément de conformité
		Produit coupé en lanières de 15/30g.	Elément de jugement
18	VIANDE BOVINE - Bœuf émincé à poêler nature	A partir de tendre de tranche* ou plat de tranche* ou aiguillette de rumsteck* ou rumsteck* ou macreuse à bifteck* ou mouvant de tranche*.	Elément de conformité
		Produit coupé en lanières de 15/30g.	Elément de jugement
19	AGNEAU - CÔTE CRU - ÉTÉ	Pendant la période estivale (du 01/05 au 30/09) : une fourniture de côtes issues des découvertes sera suffisante.	Elément de jugement
20 et 21	AGNEAU - Sauté cru frais en 2 grammages	Epaule ou gigot ; les morceaux seront maigres. 50 et 80g Le fournisseur dispose de moyens de maîtrise de la régularité du calibre.	Elément de jugement
22	VEAU - Osso bucco	Tranche de jarret issus d'animaux de 8 mois au plus, jarret avant sans crosse, sans olécrane du cubitus.	Elément de conformité
23	VEAU - Rôti bas carré	Issus d'animaux de 8 mois au plus. Bas de carré sous filet sur demande.	Elément de conformité
24	VEAU - Rôti épaule	Issus d'animaux de 8 mois au plus. Epaule sous filet sur demande.	Elément de conformité
25 et 26	VEAU - Sauté cru frais en 2 grammages	Issus d'animaux de 8 mois au plus. Epaule sans jarret : désossée, face externe et interne parée. Sous Coupe latérale à 2 cm de la noix. Morceaux de 50 ou 80g Le fournisseur dispose de moyens de maîtrise de la régularité du calibre.	Elément de jugement

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	17 / 38

-	Catalogue additionnel	Les produits souhaités dans le catalogue additionnel sont listés et détaillés dans les annexes financières (onglet 3-2). Le candidat peut proposer des références supplémentaires, dont notamment des produits éligibles à la loi Egalim, mais la Cellule Alimentaire se garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix.	Elément de jugement
-	Catalogue festif	Un catalogue festif pour la fin d'année est souhaité. Idéalement celui-ci comportera différents produits à caractère festif tels que viandes réfrigérées de gibier. Des exemples de produits festifs sont listés et détaillés dans les annexes financières (onglet 3-2) La Cellule Alimentaire garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix.	

* détail technique des muscles cités

Muscles autorisés	Spécification technique
Aiguillette de rumsteck	Muscle entier PAD.
Basse - côte	Masse musculaire de la 1 ^{ère} à la 5 ^{ème} vertèbre dorsale Talon dégraissé, cavité de désossage parées avec persillé attendant.
Basse – côte à griller	Noix de basse côte
Collier	Masse musculaire entourant les vertèbres cervicales. Saignée épluchée, ligament cervical retiré. Coupe nette aux deux extrémités et perpendiculaire au grand axe du morceau. Atlas enlevé. Affranchi à 3 vertèbres cervicales.
Dessus de palette	Attaches tendineuses enlevées
Faux-filet	Nerf enlevé sur toute la longueur, gras superficiel et aponévroses enlevés, triangle et pointe du long dorsal enlevés. A partir de faux-filet de 3,8kg minimum.
Jumeau à braiser	PAD Affranchi aux 2 extrémités, partie contre l'omoplate retirée. Poids minimum du muscle entier : 2kg
Macreuse à bifteck	Boule de macreuse (partie la plus épaisse) affranchie extrémité côté humérus, PAD Poids minimum du muscle entier : 1,5kg.
Macreuse à braiser	Classification OFIVAL 1315 sans jumeau nerveux.
Macreuse à rôtir	Classification OFIVAL 1311. Tête de nerf enlevée, affranchie extrémité côté humérus, PAD. Poids minimum du muscle entier : 1,8kg.
Mouvant de tranche	Partie épaisse affranchie extrémité partie nerveuse, issu d'une tranche éclatée PAD Poids minimum du muscle entier : 3,7kg
Nerveux de gîte	Plat de nerveux Affranchi côté talon d'Achille Poids minimum du muscle entier : 0,6kg
Paleron à braiser	Coupe droite. Paré, gros nerf coupé à la hauteur de la boîte à moelle, affranchi aux deux extrémités. Ablation des amas graisseux de couverture. Couverture de gras n'excédant pas 2/3mm.
Plat de tranche	Côté épais, coupé dans le sens de la longueur, affranchi à l'extrémité sur 3 cm, issu d'une tranche éclatée PAD

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	18 / 38

Muscles autorisés	Spécification technique
Rond de Tranche à bifteck	Entier, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3 cm, nerf du milieu enlevé, issu d'une tranche éclatée PAD.
Rumsteck	Milieu de Rumsteck PAD sans aiguillette de rumsteck, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur.
Rumsteck à rôtir	Milieu de Rumsteck prêt à découper (PAD) sans aiguillette de rumsteck, sans langue de chat, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur sans barde. Ils pourront être ficelés ou non selon la demande. A partir de pièces de 2kg minimum.
Tende de tranche à bifteck	Epluché, sans dessus, affranchi du talon, issu d'un tendre de tranche PAD.
Tende de tranche à rôtir	Epluché, sans dessus, sans poire, issu d'un tendre de tranche PAD sans barde, ils pourront être ficelés ou non selon la demande. A partir de pièces de 4kg minimum.
Tranche grasse	Muscle entier épluché extérieurement.

ARTICLE 7: SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 4

Statut de la spécification technique énoncée	Définition
Flexibilité : <u>Elément de conformité</u>	Elément de conformité de l'offre : la spécification énoncée est obligatoire : son non-respect rend l'offre non conforme
Flexibilité : <u>souhaitée/Elément de jugement</u>	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	Spécifications techniques	Flexibilité
-	Traçabilité	Le fournisseur dispose de moyens de traçabilité des viandes et fournit la liste exhaustive des origines possibles des viandes objet de ce marché Un nombre réduit et maîtrisé des origines est souhaité : 2 origines maximum souhaitée (né élevé abattu dans le même pays) Des tests de traçabilité seront mis en œuvre en cours de marché ; le titulaire sera en mesure de remonter jusqu'au plus haut maillon de la traçabilité	Elément de jugement

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	19 / 38

-	Produits issus d'animaux élevés dans des exploitations ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale de niveau 2 (CE2)	Pour toutes les références ci-dessous, le candidat aura la possibilité de proposer une référence possédant cette certification environnementale. Les produits répondent aux exigences de cette certification environnementale et au bien-être animal. La mention devra apparaître sur les fiches techniques.	Elément de jugement
-	Conditions de production	Les viandes objet du marché présentent des garanties dans les domaines suivants : - pratiques d'élevage - signes (officiels) de la qualité - alimentation des animaux - autres pratiques écoresponsables - transport avant abattage - modalités d'abattage - délai de mise en œuvre après abattage - Utilisation de maigres congelés - moyens de maîtrise des respects des calibres concernant les sautés -moyens de maîtrise des « dessouvidages » de produits	Elément de jugement
-	Conditionnement et conservation	Les produits seront conditionnés réfrigérés sous-vide ou équivalent (viandes nues exclues).	Elément de conformité
-	Conditions de distribution	Les viandes objet du marché présentent des garanties dans les domaines suivants : - Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires) - Réduction, recyclage, récupération des conditionnements au niveau du site de production - Modalités de transport (type de camions notamment) depuis le site de transport jusqu'aux établissements de l'AP-HP	Elément de jugement

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	20 / 38

-	Fiche technique	Les fiches techniques doivent comporter : Dénomination exacte Marque commerciale code article fournisseur Numéro d'agrément sanitaire CE Origine de la viande (pays d'élevage, abattage, transformation) Lite complète des ingrédients Liste complète des additifs avec leur fonction technologique Mention explicite de l'absence ou présence de nitrite de sodium et nitrite de potassium Présence éventuelle d'extraits végétaux riches en nitrates allergènes selon règlement INCO Caractéristiques physico-chimiques (teneur en sel notamment (g/100g) Données nutritionnelles complètes Poids nets (tolérance +/- 15%) DLC minimales à réception Certification si concerné	Elément de conformité
1	PORC - Côté échine	Côtes échine à 5 côtes. La coupe des côtes sera à 5 cm de la noix. Calibrées à 140g+/- 10g.	Elément de conformité
2	PORC - Echine demi sel crue sans os	Salage traditionnel par saumurage Sans ajout de polyphosphates	Elément de jugement
3	PORC - Grillade sans os	130g environ.	Elément de jugement
4	PORC - Rôti	Dans la longe, non ficelé Ne comprendra pas le filet mignon.	Elément de conformité
5	PORC - Sauté sans os	Épaule ou dessus de palette désossée. 50 ou 80g.	Elément de conformité
6	PORC - Travers	Conforme a minima au code des usages Coupé en bande Issu de porc charcutier % d'os présent dans la fiche technique Poids entre 1,2 et 1,8kg	Elément de conformité
7	PORC - Rouelle	Issue de porc charcutier Découpe transversale dans le jambon	Elément de jugement
8	SAUCISSE CRUE - Chipolata	Qualité standard conforme a minima au code des usages. 40 à 50g environ Taux de viande ≥ 70%	Elément de conformité
			Elément de jugement

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	21 / 38

9	SAUCISSE CRUE –Chipolata aromatisé	Qualité standard conforme a minima au code des usages.	Elément de conformité
		Recette élaborée, aux herbes, aux légumes grillés... 40 à 50g environ. Taux de viande ≥ 70%	Elément de jugement
10	SAUCISSE CRUE - Merguez	Qualité standard conforme a minima au code des usages. Elaborée exclusivement à partir de viande bovine et/ou ovine. Sans viande porcine ni dérivés porcins	Elément de conformité
		40 à 50g environ Sans colorant	Elément de jugement
11	SAUCISSE CRUE - Toulouse	conforme a minima au code des usages de la charcuterie.	Elément de conformité
		Gros grain - 130g environ	Elément de jugement
-	Catalogue additionnel	Les produits souhaités dans le catalogue additionnel sont listés et détaillés dans les annexes financières (onglet 4-2). Le candidat peut proposer des références supplémentaires, dont notamment des produits éligibles à la loi Egalim, mais la Cellule Alimentaire se garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix.	Elément de jugement
-	Catalogue festif	Un catalogue festif pour la fin d'année est souhaité. Idéalement celui-ci comportera différents produits à caractère festif tels que viandes réfrigérées de gibier, gorge de porc pour fabrications maisons. Des exemples de produits festifs sont listés et détaillés dans les annexes financières (onglet 4-2) La Cellule Alimentaire garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix.	Elément de jugement

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	22 / 38

ARTICLE 8: 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.
Hygiène des viandes réfrigérées	Sont exclues : • les viandes de taureau et de bélier, • les viandes passées à l'appareil dit " attendrisseur ", • les viandes ayant été congelées. • Les viandes saumurées (hors ½ sel) • les viandes provenant de porc cryptorchides, de verrats et de truies. La fourniture de viande de gros bovins sera composée de viande fraîche provenant exclusivement de carcasses portant l'estampille communautaire ou de pays tiers conformes à la réglementation européenne. Règlement (CE) n° 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus Les fournitures de viande de veau seront composées de viande réfrigérée (température à cœur comprise entre 0 et +3° C) provenant exclusivement de carcasses conformes au règlement (CE) N°700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 et applicable au 1er juillet 2008 relatif à la commercialisation de la viande issue d'animaux âgés de 8 mois au plus. Les fournitures de viande ovine seront composées de viande réfrigérées (température à cœur comprise entre 0 et + 3°C) provenant exclusivement de carcasses portant l'estampille communautaire ou de pays tiers conformes à la réglementation européenne La fourniture de viande de porc sera composée de viande réfrigérée (la température à cœur est comprise entre 0 et + 3°C) provenant de carcasses : • provenant exclusivement de carcasses portant l'estampille communautaire ou de pays tiers conformes à la réglementation européenne • carcasses dont le taux de viande maigre >56% La viande de porc désossée doit être dégraissée afin qu'il ne subsiste après parage qu'une couche de graisse dont l'épaisseur ne doit pas excéder 3 mm avec tolérance de 2 mm en plus dans les parties concaves. Le titulaire fournit les moyens de maîtrise spécifiques au risque « trichinella » Le désossage doit être complet et effectué avec soins de manière à éviter d'entailler les muscles : les sections de coupe ou de parage doivent être franches ; toutes les parties sanguinolentes, les ganglions, les cartilages et les parties de viande déchiquetées doivent être enlevées. Dans un souci de maîtriser les risques de perçage, pour les pièces avec os, le titulaire proposera des moyens de maîtrise de l'intégrité des conditionnements primaire, comme par exemple des conditionnements renforcés, des conditionnements rigides...).
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°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 modifié, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires Règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	23 / 38

	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°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 Règlement (CE) n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux Le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques. Règlement (CE) n°2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes Règlement (UE) n°931/2011 relatif aux exigences en matière de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/200 Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ; 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 ; Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
Bien-être animal	Règlement (CE) n°1099/2009 – Protection des animaux lors de l'abattage Règlement (CE) n° 834/2007 et suivant pour les produits issus de l'agriculture biologique Règlement (CE) n° 1/2005 relatif au transport des animaux
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

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	24 / 38

	Règlement (CE) n°2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions de mesures transitoires des règlements (CE) n°853/2004, (CE) n°854/2004 et (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004 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. Arrêté du 24 mars 2020 modifiant l'arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables Décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.
Maîtriser les additifs	Règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008 « additif alimentaire » modifié.
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, graisses fondues, collagènes)	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°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 Règlement (CE) n°2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions de mesures transitoires des règlements (CE) n°853/2004, (CE) n°854/2004 et (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004 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

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	25 / 38

	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 <u>Pauvre en sodium ou en sel</u> 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. <u>Très pauvre en sodium ou en sel</u> 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. <u>Sans sodium ou sans sel</u> 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. <u>Sans sodium ou sel ajouté</u> 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.	
A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	26 / 38

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 DU Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 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 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 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 sur l'indication du pays d'origine de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballée Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires Décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient Décret n° 2021-1110 du 23 août 2021 relatif à la mise à disposition des informations permettant d'identifier les perturbateurs endocriniens dans un produit Règlement (CE) n°834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91 Règlement (CE) n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 relatif à la production biologique, à l'étiquetage des produits biologiques et aux contrôles	
A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	27 / 38

	Règlement (CE) n° 1235/2008 de la Commission du 8 décembre 2008 relatif au régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers 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
--	--

ARTICLE 9: SPECIFICATIONS GENERALES POUR TOUS LES LOTS

Fonction	Spécifications
Protection du consommateur	Si les produits contiennent des dérivés bovins (suifs ou gélatines...), le titulaire fournit la liste exhaustive des produits objets du marché qui contiennent des dérivés bovins (gélatines, suifs...), éléments de traçabilité de ces dérivés et/ou éléments techniques relatifs à l'obtention de ces dérivés. Cette liste fera l'objet d'une mise à jour autant que de besoin. Aucune VSM (Viande Séparée Mécaniquement), quelle qu'en soit l'espèce (bovins, ovins, caprins, porcs et volailles), et quel qu'en soit le mode de production. En cas d'alerte alimentaire, et de retraits de denrées alimentaires chez un fournisseur référencé dans le présent marché, le titulaire s'engage à fournir l'information à ACHAT, y compris si le lot incriminé n'a pas été livré à l'AP-HP. Les seuils d'alerte au-delà desquels un retrait de lot s'impose sont fixés à partir du document de la DGAL : GUIDE D'AIDE À LA GESTION DES ALERTES D'ORIGINE ALIMENTAIRE entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié : Selon les seuils d'alerte énoncés dans les tableaux 1 et 3 de l'annexe 4 du document précité. Selon les seuils d'alerte divisés par 10 (quand les seuils sont fixés à plus de 10 000 ufc/g) dans le tableau 2 du document précité.
Connaître la DLC résiduelle des produits	Les fiches techniques (ou sur un autre document dédié) indiqueront la DLC résiduelle à la livraison.
Fournir des fiches techniques	Le titulaire doit fournir une fiche technique par produit regroupant l'ensemble des informations sur la composition du produit. Les fiches techniques seront numérotées et présentées dans l'ordre de l'Acte d'Engagement.
Connaître les valeurs nutritionnelles des produits	L'AP-HP souhaite disposer d'un maximum de valeurs nutritionnelles concernant les produits objet de ce marché. Si ces informations sont disponibles, elles seront présentes dans les fiches techniques des produits.
Connaître le taux de sodium	Pour les produits sans sel, l'AP-HP doit disposer du taux exact de sodium pour tous les produits sans sel ajouté ou hyposodés dans les fiches techniques. Pour être considéré comme hyposodé, un produit doit avoir un taux de sodium inférieur à 120mg/100g de produit.
Maîtriser les allergies et/ou les intolérances	L'AP-HP doit disposer d'un maximum d'informations relatives à l'identification des allergènes contenus dans les produits objet de ce marché. En plus de l'étiquetage, ces informations sont disponibles, dans les fiches techniques des produits.

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	28 / 38

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. Toutefois, pour des raisons d'organisation, chaque hôpital a un délai de vérification de la livraison étendu à la journée, en indiquant sur le bon de livraison : « sous réserve de vérification ».
	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'ACHAT en vue de contrôler la conformité au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières.
Respecter les fréquences de livraisons	Le titulaire s'engage à livrer jusqu'à 2 fois par semaine chaque site du lundi au vendredi. Pour les livraisons, le titulaire propose un minimum de commande en dessous duquel il peut proposer un surcoût de livraison. Ce minimum ne sera pas supérieur à 150€ HT et/ou de 40kg maximum pour les lots 1 à 4. Ce surcoût ne sera pas analysé dans le critère prix mais ne pourra pas être supérieur à 30€ HT pour les lots 1 à 4.
Respecter les horaires de livraisons	Les livraisons auront lieu pendant les horaires d'ouverture des magasins. Les horaires seront fixés en accord avec l'hôpital.
Fournir des autocontrôles fournisseur	Le titulaire fournira trimestriellement les autocontrôles microbiologiques de plusieurs produits, qui seront identifiés avant le début du marché.
Annoncer les ruptures dans des délais acceptables	Le titulaire s'engage à annoncer les ruptures de produits au moins 72h avant la date de livraison prévue.
Prévoir une possibilité de décommande	Prévoir un surcoût en cas de décommande moins de 48h avant la livraison, avec la possibilité de refuser l'annulation dans ce cas précis. Ce surcoût ne pourra excéder 20 € HT (cf. annexes financières).
Assurer un taux de service satisfaisant	En cas d'incapacité de livraison (arrêt intempestif d'une référence, modification unilatérale de fiche technique entraînant une baisse de qualité) ou ruptures récurrentes sur certaines références, l'AP-HP se réserve le droit d'acheter auprès d'un fournisseur tiers les denrées correspondantes, aux frais et risques du fournisseur.
Maîtriser les modifications en cours de marché	Des modifications de références 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 initialement retenue. En cas de changement de références, afin de respecter les délais administratifs incompressibles, ces demandes de changement devront être faites à ACHAT 1 mois avant la date d'entrée en vigueur des nouvelles références (sous réserve d'acceptation). Dans le cas où le titulaire demande un changement de référence qu'il signale hors du délai prévu par le CCTP, une pénalité de 500€ pourra être appliquée.
Modalités techniques concernant les palettes et les camions	Elles seront effectuées par défaut sur palette européenne 80 x 120 cm, réutilisable, filmée, d'une hauteur maximale de 1,70 m et d'un poids n'excédant pas 500 kg. Toute palette abîmée ou tombée pendant le transport sera systématiquement refusée. La livraison de palette d'une hauteur supérieure ne s'effectuera qu'avec l'accord du responsable d'approvisionnement de l'hôpital. Les livraisons sur palette perdue ne pourront être effectuées qu'en cas d'accord du site. Les camions devront être obligatoirement équipés d'un hayon élévateur, et des matériels nécessaires au déchargement.

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	29 / 38

Faciliter la traçabilité	Le titulaire proposera des moyens pour faciliter la traçabilité au sein des sites de l'AP-HP, comme par exemple des étiquettes pelables facilement. Les bons de livraisons sont souhaités avec l'indication des numéros de lots et DDM.
Avoir une politique écoresponsable	Engagement dans une démarche qualité notamment : • Bonnes pratiques d'élevage • Alimentation des animaux • Temps de transport des animaux • Mode de production (bio, exploitation haute valeur environnementale, autres) : réduction de la consommation d'eau et d'énergie • Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires) et traçabilité (qualité des tests de traçabilité proposés) • Réduction, recyclage, récupération des conditionnements au niveau du site de production • Modalités de transport (type de camions, éco-conduite). Des résultats ou des démarches concrètes sont attendues. Le fournisseur peut présenter les mesures mises en place et également les projets en cours. Les informations doivent concerner directement l'objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché, produits livrés dans le présent marché principalement). Les réponses trop générales ou vagues ne seront pas prises en compte (infos groupe trop générales par exemple)

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	30 / 38

ANNEXE n°1 : Liste des échantillons demandés

LOT 1 : Fourniture de jambon

N° de ligne AF	Produits	Nombre d'unités de conditionnement
2	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE PAUVRE EN SEL - TRANCHE X10	1 unité de conditionnement
3	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE CUIT SUP -25% SEL TRANCHE X 20	1 unité de conditionnement
6	DEMI JAMBON SUPERIEUR DECOUENNE DEGRAISSE	1 unité de conditionnement
8	PORC JAMBON DECOUENNE DEGRAISSE SANS NITRITE - TRANCHE X10	1 unité de conditionnement

LOT 2 : Fourniture de charcuterie

N° de ligne AF	Produits	Nombre d'unités de conditionnement
5	BOUDIN NOIR	1 unité de conditionnement
10	CHARCUTERIE TRANCHEE - PATE DE CAMPAGNE	1 unité de conditionnement
15	CHOU A CHOUCROUTE CUIT	1 unité de conditionnement
22	MERGUEZ CUITE	1 unité de conditionnement
23	MOUSSE DE CANARD	1 unité de conditionnement
24	PATE BRETON	1 unité de conditionnement
27	PATE EN CROUTE	1 unité de conditionnement
29	RILLETES	1 unité de conditionnement
34	SAUCISSE CUITE - GROS HACHAGE	1 unité de conditionnement
37	SAUCISSE FUMEE - PETIT GRAMMAGE	1 unité de conditionnement
38	SAUCISSE PATE FINE	1 unité de conditionnement

LOT 3 : Fourniture de bœuf, veau, agneau

Pas d'échantillons

LOT 4 : Fourniture de porc et de saucisserie crue

N° de ligne AF	Produits	Nombre d'unités de conditionnement
8	SAUCISSE CRUE - CHIPOLATA	1 unité de conditionnement
9	SAUCISSE CRUE - CHIPOLATA AROMATISÉE	1 unité de conditionnement
10	SAUCISSE CRUE - MERGUEZ	1 unité de conditionnement
11	SAUCISSE CRUE - TOULOUSE	1 unité de conditionnement

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

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	31 / 38

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 aux articles 4, 5, 6 ou 7 du CCTP relatif aux spécificités techniques des produits, ce qui entrainera une élimination.

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	32 / 38

ANNEXE n°2 : Cadre de réponse technique - LOT 1, 2 et 4

CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT

(1 document par offre)

Les Cadres de réponses techniques devront préciser en matière de fournitures si celles-ci proviennent d'un pays membre de l'UE ou d'un autre pays signataire de l'accord général sur les marchés publics.

Elément du dossier technique	Précisions éventuelles	Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part)
Qualité technique et nutritionnelle des produits		
Fiches techniques (Elément de jugement)	Conforme aux mentions précisées dans les spécificités techniques Liste d'ingrédients Teneur en matières grasses/ protéine/Rapport PCL (Protéines Collagène) Limitation des Additifs controversés Grammage (grammage réel indiqué, tolérance mentionnée, conformité aux spécifications souhaitées) DLC totale et DLC résiduelle à réception	Fournir à part 1 fiche par produit (les fiches techniques devront être numérotées et proposées dans l'ordre chronologique des annexes financières, accompagnées de leur version informatique) Les photos des produits sont souhaitées sur les fiches techniques ou dans un book photo.
Traçabilité sanitaire (Elément de jugement)	Transparence produit Naissance, élevage, abattage, transformation (région/pays). Le candidat déclare toutes les origines possibles des approvisionnements	Fournir un document à part si nécessaire
	Moyens mis en œuvre pour assurer la traçabilité Le candidat propose un test de traçabilité simple à mettre en œuvre, permettant de remonter au plus haut chaînon de traçabilité.	
	Nombre d'étapes d'origine clairement précisées par produit (1 à 4)	Fournir un document à part avec les lignes d'articles du BPU et les éléments renseignés ligne à ligne
	Maîtrise sanitaire de l'approvisionnement, notamment en termes de risques microbiologiques, chimique... Grandes lignes du plan de maîtrise sanitaire (dont numéro d'agrément sanitaire, copie du courrier officiel). Et tout autre élément de maîtrise : procédures, contrôles, suivi d'indicateurs, gestion des alertes sanitaires jusqu'aux clients	
	Moyens de maîtrise de la qualité des emballages limitant les risques de dessouvidage	Fournir procédures, contrôles, suivi d'indicateurs, dynamique d'amélioration qualité sur le point particulier de la qualité des emballages.

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	33 / 38

Organisation et performance, qualité du catalogue additionnel		
Organisation et gestion des approvisionnements (Elément de jugement)	Modalités de traitement des commandes, délais de livraison et flexibilité, délais maximum de modification de commande Gestion des ruptures, plans de substitutions des produits, dispositifs préventifs Nombre d'abattoir ou ateliers partenaires Plan de continuité d'activité formalisé (document fourni) Capacité de stockage (m2 ou tonnage) Taux de service réel 2024/2025 (document fourni) Multi-sourcing	
Identification des produits nécessitant un délai de précommande	Pour les produits dont la rotation est faible, ou quand la production dépend des volumes de commande, le candidat fournit, le cas échéant, une liste ainsi que des délais de précommandes qui seront contractuels.	
Qualité du catalogue additionnel et festif (Elément de jugement)	Fournir la liste des produits proposés dans le catalogue additionnel Produits festif et de fin d'année : fournir le prévisionnel des produits proposés et les périodes de disponibilité (les fiches techniques ne sont pas demandées). Etant donné le caractère festif, il n'est pas nécessaire de fournir une liste précise et exhaustive.	
Développement durable		
Caractéristiques éco-durables des modalités de production et de distribution responsables	Modalités de production et de distribution responsables : - Engagement environnementaux des exploitations agricoles dont sont issues les viandes objet du marché, attestés le cas échéant par un label ou certification tierce partie - Alimentation animale durable - Réduction de la consommation d'eau et d'énergie, - Réduction, recyclage des conditionnements Les informations doivent concerner directement l'objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché, produits livrés dans le présent marché principalement). Les réponses générales ou vagues ne seront pas prises en compte (infos groupe trop générales par exemple).	
Réduction des émissions liées au transport	Réduction des émissions liées au transport : - Circuits d'approvisionnements (description du circuit, nombre d'intermédiaires identifiés, impact sur la réduction des flux) - Modalités de transport (type de camions, éco-conduite, taux de remplissage des camions, optimisation des tournées chargement) - Bilan carbone ou estimation des émissions de CO2 liées aux livraisons du présent marché => le	
A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	34 / 38

	candidat précise la méthode de calcul utilisée, le périmètre pris en compte et l'unité retenue (kg CO²/tonne livrée ou kg CO²/livraison) et présente des objectifs chiffrés de réduction sur la durée du marché (plan d'amélioration continue) • Flotte des véhicules bas carbone (GNV, électrique) • Politique de renouvellement de la flotte Les informations doivent concerner directement l'objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché, produits livrés dans le présent marché principalement). Les réponses générales ou vagues ne seront pas prises en compte (infos groupe trop générales par exemple).	
--	--	--

Signature et cachet de la société

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	35 / 38

ANNEXE n°3 : Cadre de réponse technique - LOT 3

CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT

(1 document par offre)

Les Cadres de réponses techniques devront préciser en matière de fournitures si celles-ci proviennent d'un pays membre de l'UE ou d'un autre pays signataire de l'accord général sur les marchés publics.

Elément du dossier technique	Précisions éventuelles	Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part)
Qualité technique et nutritionnelle des produits		
Fiches techniques (Elément de jugement)	Conforme aux mentions précisées dans les spécificités techniques Liste d'ingrédients Teneur en matières grasses/ protéine/Rapport PCL (Protéines Collagène) Limitation des Additifs controversés Grammage (grammage réel indiqué, tolérance mentionnée, conformité aux spécifications souhaitées) DLC totale et DLC résiduelle à réception Classement carcasse, race, type Dénomination des muscles et identification des morceaux	Fournir à part 1 fiche par produit (les fiches techniques devront être numérotées et proposées dans l'ordre chronologique des annexes financières, accompagnées de leur version informatique) Les photos des produits sont souhaitées sur les fiches techniques ou dans un book photo.
Traçabilité sanitaire (Elément de jugement)	Transparence produit Naissance, élevage, abattage, transformation (région/pays). Le candidat déclare toutes les origines possibles des approvisionnements	Fournir un document à part si nécessaire
	Moyens mis en œuvre pour assurer la traçabilité Le candidat propose un test de traçabilité simple à mettre en œuvre, permettant de remonter au plus haut chaînon de traçabilité.	
	Nombre d'étapes d'origine clairement précisées par produit (1 à 4)	Fournir un document à part avec les lignes d'articles du BPU et les éléments renseignés ligne à ligne
	Maîtrise sanitaire de l'approvisionnement, notamment en termes de risques microbiologiques, chimique... Grandes lignes du plan de maîtrise sanitaire (dont numéro d'agrément sanitaire, copie du courrier officiel). Et tout autre élément de maîtrise : procédures, contrôles, suivi d'indicateurs, gestion des alertes sanitaires jusqu'aux clients	
	Moyens de maîtrise de la qualité des emballages limitant les risques de dessouvidage	Fournir procédures, contrôles, suivi d'indicateurs, dynamique d'amélioration qualité sur le point particulier de la qualité des emballages.

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	36 / 38

Moyens de maîtrise de la régularité et du parage des sautés	Fournir procédures de parage et limitation des pertes, contrôles de la taille et du poids des morceaux, suivi d'indicateurs, dynamique d'amélioration qualité sur le point particulier de la régularité et du parage des sautés. Le candidat précise les méthodes de découpe utilisée et les méthodes pour enlever gras, nerfs et cartilages, formation des personnels	
Organisation et performance, qualité du catalogue additionnel		
Organisation et gestion des approvisionnements (Élément de jugement)	Modalités de traitement des commandes, délais de livraison et flexibilité, délais maximum de modification de commande Nombre d'abattoir ou ateliers partenaires Plan de continuité d'activité formalisé (document fourni) Capacité de stockage (m2 ou tonnage) Taux de service réel 2024/2025 (document fourni) Multi-sourcing	
Saisonnalité des produits du présent marché Gestion des ruptures, plans de substitutions des produits, dispositifs préventifs (Élément de jugement)	Le candidat indique sa capacité à gérer les produits saisonniers du marché, en particulier : Anticipation des volumes, prévision des pics de demande, plan de production spécifique, propositions de produits moins soumis à une forte demande sur la période concernée. La notation portera sur la pertinence, la fiabilité et la cohérence des propositions.	
Identification des produits nécessitant un délai de précommande	Pour les produits dont la rotation est faible, ou quand la production dépend des volumes de commande, le candidat fournit, le cas échéant, une liste ainsi que des délais de précommandes qui seront contractuels.	
Qualité du catalogue additionnel et festif (Élément de jugement)	Fournir la liste des produits proposés dans le catalogue additionnel Produits festif et de fin d'année : fournir le prévisionnel des produits proposés et les périodes de disponibilité (les fiches techniques ne sont pas demandées). Etant donné le caractère festif, il n'est pas nécessaire de fournir une liste précise et exhaustive.	
Développement durable		
Caractéristiques éco-durables des modalités de production et de distribution responsables	Modalités de production et de distribution responsables : Bien-être animal - Condition d'élevage (densité, accès au plein air, pâturage, enrichissement) - Transport vers abattoir (durée, stress, méthode de chargement) - Abattage (mode d'étourdissement, audits, certifications éventuelles) Pratiques environnementales des exploitations - Gestion des effluents	
A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	37 / 38

	• Rotation culture (décrire la succession des cultures sur une parcelle) • Autonomie alimentaire (capacité à produire sa propre alimentation animale) • Consommation d'eau et d'énergie • Engagement environnementaux des exploitations agricoles dont sont issues les viandes objet du marché, attestés le cas échéant par un label ou certification tierce partie • Alimentation animale durable • Réduction, recyclage des conditionnements Les informations doivent concerner directement l'objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché, produits livrés dans le présent marché principalement). Les réponses générales ou vagues ne seront pas prises en compte (infos groupe trop générales par exemple).	
Réduction des émissions liées au transport :	Réduction des émissions liées au transport : • Circuits d'approvisionnements (description du circuit, nombre d'intermédiaires identifiés, impact sur la réduction des flux) • Modalités de transport (type de camions, éco-conduite, taux de remplissage des camions, optimisation des tournées chargement) • Bilan carbone ou estimation des émissions de CO2 liées aux livraisons du présent marché => le candidat précise la méthode de calcul utilisée, le périmètre pris en compte et l'unité retenue (kg CO2/tonne livrée ou kg CO2/livraison) et présente des objectifs chiffrés de réduction sur la durée du marché (plan d'amélioration continue) • Flotte des véhicules bas carbone (GNV, électrique) • Politique de renouvellement de la flotte Les informations doivent concerner directement l'objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché, produits livrés dans le présent marché principalement). Les réponses générales ou vagues ne seront pas prises en compte (infos groupe trop générales par exemple).	

Signature et cachet de la société

A.P.-H.P.	Consultation n° 26.015	ACHAT
CCTP.2 27.01.2026	Dernière mise à jour du : 27/01/2026	38 / 38