




NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	ÉPICERIE				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	14/05/2025	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	20/05/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	14/05/2025	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits d'épicerie à température ambiante.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont à la réglementation en vigueur, aux spécifications techniques n° B3-07-09 du GEMRCN de juillet 2009 applicables au lait et aux produits laitiers et aux dispositions de la présente notice technique.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

3.1. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques applicables sont ceux de la réglementation en vigueur ainsi que ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

4. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après.

Pour chaque ligne d'article, sont précisés le libellé, les poids nets (tolérances associées), la présentation des produits et leur conditionnement, les caractéristiques attendues (spécifications) ainsi que des critères cibles pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation de la conformité de chaque article au regard des critères impératifs, ainsi que d'évaluation au regard des critères cibles.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères cibles deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

NOTICE TECHNIQUE

	Critères impératifs	Critères cibles
	Libellé générique	
L11	Café moulu 100% arabica 1 kg	Paquet sous-vide avec valve de longue conservation Certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L13	Préparation pour boisson lactée cacaotée 1 kg	Au lait écrémé Teneur en cacao 15 % minimum Chocolat en poudre (32 % de cacao minimum) Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L15	Cornflakes BIO 500 g - 1 kg	Farine de maïs 60 % minimum Aspect doré
L19	Muesli aux fruits 500 g - 1 kg	Mélange de céréales (40 % minimum) et de fruits secs (5 % minimum)
L47	Crème de marrons en boîte 4/4	Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
L48	Miel de fleurs liquide 1 kg	Mention des pays d'origine sur la fiche technique
L53	Cœurs d'artichauts en boîte 3/1	Variété <i>Cynara scolymus L</i> ou <i>Cynara cardunculus L</i> . PNE > 56,5 % du PN
L62	Maïs doux en grains en boîte 4/4	Variété <i>Zea maïs L. succharata</i> PNE > 66 % du PN
L65	Pois chiche en boîte 4/4	Variété <i>Cicer arietum L.</i> PNE > 62,5 % du PN
L66	Pulpe de tomate en boîte 4/4	PNE > 90 % du PN Tomate 99 % minimum Taux de sel <= 0,5 g/100 g Sans sel ajouté Sans sucre ajouté
L71	Thon en morceaux au naturel en boîte 4/4	Thon listao (<i>Katsuwonus pelamis</i>) ou <i>Thunnus obesus</i> Masse nette égouttée à l'ouverture de la boîte 75 % minimum Chair provenant des filets Taux de sel le plus faible possible Avec un label certifiant d'une pêche responsable type MSC ou équivalent
L73	Cuisses de canard confites en boîte 5/1	Masse nette du contenu/capacité du contenant ≥ 90 % Masse nette égouttée des cuisses non désossées à l'ouverture de la boîte ≥ 50 % Un morceau supplémentaire non désossé de même nature anatomique est admis pour respecter la masse égouttée de viande. Les os sans viande ne sont pas

NOTICE TECHNIQUE

		comptabilisés. Minimum 12 cuisses Sans additif Sans arômes ajoutés IGP
L76	Pate d'arachide boîte 4/4	Arachide grillée 90 % minimum Sans additif Sans sucre ajouté Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L77	Chips natures croustillantes 200-500 g	Sachet hermétiquement soudé avec numéro de lot et DDM Rondes, croustillantes et jaunes Lisses Pomme de terre 60 % minimum Sans conservateur Taux de sel $\leq 1,5$ g/100 g
L78	Escargot de Bourgogne en boîte 4/4	Chair d'escargot <i>Helix pomatia</i> (Linné) Catégorie : belle grosseur ou très gros Au court bouillon Sans colorant Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans conservateur
L79	Gésiers de canard confits émincés en boîte 4/4	Masse nette du contenu/capacité du contenant ≥ 90 % Emincés Sans additifs Sans arômes ajoutés IGP
L86	Cacahuètes sans peau salées 1 kg	Taux de sel ≤ 2 g/100g Catégorie I Sans additif Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L109	Couscous complet BIO 5 kg	100 % semoule de blé dur de qualité supérieure Humidité $\leq 13,5$ % Gonflement $> 2,20$ au bout d'1/2 heure
L111	Lasagne de qualité supérieure 1/4 gastro 1 kg	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure HVE
L112	Macaroni de qualité supérieure 500 g	
L114	Macaroni BIO de qualité supérieure 5 kg	

NOTICE TECHNIQUE

L115	Nouilles chinoises aux œufs 400-500 g	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure Œufs issus de poules élevées en plein air
L116	Penne BIO de qualité supérieure 3-6 kg	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure
L120	Spaghetti de qualité supérieure 5 kg	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure
L156	Huile d'olive vierge extra en bidon 5 L	Fruitée Indice peroxyde ≤ 20 mEq O ₂ /kg Acidité $\leq 0,8$ %
L157	Huile de tournesol en bidon 5 L	Huile de tournesol 100 % raffinée Sans additif Indice de peroxyde ≤ 5 mEq O ₂ /kg
L165	Palets chocolat au lait de couverture 5 kg	Cacao issu d'une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L166	Palets chocolat noir de couverture 5 kg	
L167	Palets chocolat blanc de couverture 5 kg	
L168	Palets chocolat au lait et noisette type Gianduja de couverture 5 kg	
L172	Compote de pomme allégée en boîte 5/1	Fruits 80% minimum Maximum 16,8° Brix Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement Sans arôme ajouté HVE
L174	Demi-poires Williams au sirop léger ou fruits préservés en boîte 5/1	Quantité nette égouttée 54 % minimum Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement HVE
L185	Abricot sec 1 kg	Catégorie I Dénoyautés Calibre 3 : 121-140 fruits entiers dénoyautés/kg Réhydratés à 40% d'humidité maximum
L188	Pruneau dénoyauté 1 kg	Dénoyautés Catégorie I Calibre Gros 56 à 66 / 500 g avant dénoyautage (73 à 84 dénoyautés) Sans sucre ajouté Sans conservateur
L189	Raisin sec 1 kg	Catégorie I Calibre : 201-280 fruits pour 100 grammes Sans pédicelle
L201	Pâte de pistache 1 kg	Sans additif

NOTICE TECHNIQUE

		Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Pistache 15 % minimum
L204	Sucre semoule 25 kg	Granulométrie 0,3 à 0,45 mm Sucre blanc n°2 CEE de qualité supérieure Issu du commerce équitable