

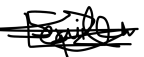


## NOTICE TECHNIQUE

	GLACES				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	17/04/2025	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	14/05/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	17/04/2025	P/O SCG

### 1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de glaces.

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 codes des usages, aux codes des interprofessions et aux dispositions de la présente notice technique.

### 3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

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		
<b>L1</b>	<b>Bâtonnet de glace enrobé de type « Magnum » ou équivalent 90-120 ml</b>	Tous parfums type « classic », « amande », « chocolat blanc », « double caramel », « double chocolat » ou équivalents	Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans additif Si chocolat : chocolat issu du commerce équitable ou d'un label durable type Rainforest Alliance ou équivalent Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sirop de glucose-fructose Emballage 100 % recyclable
<b>L2</b>	<b>Barre glacée de type « Snickers » ou équivalent 90-120 ml</b>	/	
<b>L3</b>	<b>Bâtonnet de glace enrobé de type « mini Magnum » ou équivalent 50-70 ml</b>	Tous parfums type « amande », « classic », « chocolat blanc » ou équivalents	
<b>L4</b>	<b>Cône de glace de type « Paradis glaces » ou équivalent 120-140ml</b>	Tous Parfums Parfums de consommation locale	
<b>L5</b>	<b>Cône de glace de type « Royal cône Paradis » ou équivalent 120-140ml</b>	Tous Parfums Parfums de consommation locale	
<b>L6</b>	<b>Cône de glace de type « Royal Cornetto » ou équivalent 120-140ml</b>	Tous parfums : Pistache chocolat, vanille, chocolat	
<b>L7</b>	<b>Glace en pot individuel de type « Paradis glaces » ou équivalent 150-250ml</b>	Tous Parfums Parfums de consommation locale Si fruits : purée de fruits 10 % minimum	
<b>L8</b>	<b>Crème glacée en pot individuel de type Ptipo ou équivalent 80-100ml</b>	Parfums : caramel beurre salé, vanille/chocolat, vanille/fraise, vanille/pistache Si fruits : purée de fruits 10 % minimum	
<b>L9</b>	<b>Berlingot glacé de type Fruisson ou équivalent 120-140ml</b>	Parfums : Ananas, cerise, goyave maracudja, chocolat noisette Si fruits : A base de jus de fruits et de jus ABC 20 % minimum	
<b>L10</b>	<b>Berlingot glacé de type Floup ou équivalent 120-140ml</b>	Tous parfums : fruits et lait Si fruits : A base de jus de fruits ABC	
<b>L11</b>	<b>Barre glacée de type Snickers ou équivalent 50-70 ml</b>	/	
<b>L12</b>	<b>Barre glacée de type Mars ou équivalent 50-70 ml</b>	/	