
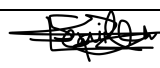


NOTICE TECHNIQUE

	MARCHÉ DE PLATS CUISINÉS RÉFRIGÉRÉS ET PRODUITS D'APÉRITIFS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Philippine Letellier	23/05/2025	PL
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	26/05/2025	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	26/05/2025	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de plats cuisinés réfrigérés et produits d'apéritifs.

Toutes les exigences transcrites dans les notices techniques sont des critères impératifs au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande hormis les critères dits « cibles » qui correspondent à des standards souhaités non impératifs mais susceptibles de constituer des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

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 dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

La fabrication effectuée dans le respect de la présente notice technique conduit à préparer des plats préparés réfrigérés. La température de conservation doit être indiquée sous la responsabilité du fabricant.

Les opérations de fabrication des produits sont effectuées dans un ou des établissements agréés pour la mise sur le marché communautaire.

Le fabricant doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

Les produits ne contiennent pas d'OGM au sens de la réglementation.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Critères analytiques applicables

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

4.2. Critères emballages et conditionnement

L'aptitude au contact alimentaire doit être prouvée par le formulaire « déclaration de conformité », précisant les résultats des tests effectués et leur date, les conditions d'utilisation, le rapport volume/surface réel (...)/ ou document équivalent. Le fournisseur s'engage à apporter les justificatifs de conformité à l'aptitude au contact alimentaire dans un délai de 3 mois après validation du marché.

NOTICE TECHNIQUE

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A d'autres bisphénols et dérivés des bisphénols dangereux obligatoire	Plastique recyclable
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Si carton : certifié FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Si emballage carton : pas d'étiquettes Si emballage plastique : sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encre avec faible migration Sans huiles minérales

5. 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

	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Critères impératifs				Critères cibles		
			Poids net ou calibre	Nombre d'unités	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unités	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 1	PLATS INDIVIDUELS							Quantité de sel < 0,9 g/100 g Limiter la quantité d'additifs Absence d'exhausteur de goût
L1	ART07097	Emincé de bœuf	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Viande de bœuf 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Viande de bœuf 20 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Accompagnement féculent : pommes de terre ou pâtes de qualité supérieure
L2	ART06561	Chili con carne	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Viande de bœuf 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Viande de bœuf 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Riz blanc long Haricot rouges entre 20 et 30 % Poivrons rouges et oignons
L3	ART07312	Colombo de poulet riz	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Poulet 10 % minimum Epices à colombo	280-400 g	8 maximum	Poulet 100% filet 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Riz blanc long Poivrons
L4	ART08051	Gratin de légumes et viande	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Viande 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Viande 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Légumes entre 30 et 45 % Emmental, crème fraîche

NOTICE TECHNIQUE

L5	ART06558	Hachis Parmentier	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Viande de bœuf 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Viande de bœuf 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Purée déshydratée reconstituée avec lait/crème
L6	ART06560	Moussaka	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Viande de bœuf 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Viande de bœuf 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Aubergines 15 % minimum Tomates, courgettes, oignons, emmental 3 % minimum
L7	ART07168	Paella	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Poulet 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Morceaux anatomiques de poulet 20 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Riz blanc long entre 20 % et 30 % Oignons, poivrons, fruits de mer, rondelles entières de chorizo, petits pois
L8	ART06559	Parmentier de poisson blanc	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Poisson blanc 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Morceaux de poisson blanc ASC ou MSC 20 % minimum Purée déshydratée reconstituée avec lait/crème
L9	ART07169	Parmentier de saumon et épinards	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Saumon 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Morceaux de saumon ASC 20 % minimum Purée déshydratée reconstituée avec lait/crème Aspect gratiné
L10	ART07514	Poisson à la bordelaise	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Poisson 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Filet de poisson blanc ou filet reconstitué ASC ou MSC 20 % minimum Echalote, beurre, vin blanc, chapelure.

NOTICE TECHNIQUE

L11	ART07916	Plat à base de pâtes, de légumes et de viande	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Viande 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Viande blanche 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Pâtes de qualité supérieure Légumes du soleil : tomates, courgettes, poivrons
L12	ART07915	Plat à base de poulet et de riz	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Poulet 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Poulet 100 % filet 20 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Riz blanc long
L13	ART07106	Plat à base de volaille et de pommes de terre	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Volaille 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Volaille 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Pommes de terre en cubes ou quartiers
L14	ART07096	Plat à base de poulet et de purée de légumes	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Poulet 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Poulet 100 % filet 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Légumes du soleil : tomates, courgettes, poivrons
L15	ART07725	Risotto poulet champignons	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Poulet 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Poulet 100 % filet 10 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Riz qualité risotto Champignons 5 % minimum vin blanc, oignons, crème
L16	ART07107	Risotto de la mer	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Poisson 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Poisson ASC ou MSC 15 % minimum Riz qualité risotto
L17	ART06562	Plat à base de saumon et de légumes	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Saumon 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Morceaux de saumon ASC 15 % minimum Légumes verts
L18	ART07576	Pâtes bolognaise	250-450 g	12 maximum	Barquette ou sachet micro-ondable	Viande de bœuf 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Viande de bœuf 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Pâtes de qualité supérieure, tomates, oignons, emmental

NOTICE TECHNIQUE

	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Critères impératifs				Critères cibles		
			Poids net ou calibre	Nombre d'unités	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unités	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 2	PLATS GRATINÉS							
L1	ART06563	Lasagnes bolognaise	250-450 g	12 maximum	Barquette micro-ondable Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Viande de bœuf 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Viande de bœuf 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Emmental 2 % minimum Pâtes de qualité supérieure Sauce tomate, oignons, ail, aromates Béchamel
L2	ART06607	Parmentier de canard	250-450 g	12 maximum	Barquette micro-ondable Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Viande de canard confite 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Viande de canard confite 15 % Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE minimum Emmental 2 % minimum Oignons Purée à base de pomme de terre fraîche
L3	ART06564	Gratin de pâtes au poisson	250-450 g	12 maximum	Barquette micro-ondable Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Poisson 10 % minimum	280-400 g	8 maximum	Poisson 15 % minimum Poissons dont saumon Pâtes de qualité supérieure Emmental 2 % minimum Aromates
L4	ART09499	Lasagnes végétariennes	250-450 g	12 maximum	Barquette micro-ondable Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Légumes et protéines végétales 25 % minimum	280-400 g	8 maximum	Pâtes de qualité supérieure
L5	ART06609	Lasagnes bolognaise	1-5 kg	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Viande de bœuf 10 % minimum	1-3 kg	/	Haché de bœuf 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Pâtes de qualité supérieure Emmental 2 % minimum Sauce tomate, oignons, ail, aromates Béchamel

NOTICE TECHNIQUE

L6	ART06569	Lasagnes saumon épinards	1-5 kg	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Saumon 10 % minimum	1-3 kg	/	Préparation à base de saumon 15 % minimum Emmental 2 % minimum Béchamel
L7	ART06608	Tian de légumes	1-5 kg	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	3 légumes minimum	1-3 kg	/	Garniture multi portions à base de légumes coupés en rondelles aubergine, courgette, tomate, poivron, pomme de terre, oignon
L8	ART06566	Gratin dauphinois	1-5 kg	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Pommes de terre coupées en lamelles	1-3 kg	/	Crème Emmental 2 % minimum
L9	ART06567	Gratin de courgettes	1-5 kg	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Courgettes 40 % minimum	1-3 kg	/	Garniture multi portions Courgettes 50 % minimum Crème Emmental 2 % minimum
L10	ART06565	Brandade de morue	1-5 kg	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Morue 10 % minimum	1-3 kg	/	Plat complet multi portions Chair de morue 25 % minimum Purée à base de pomme de terre fraîche Emmental 2 % minimum
L11	ART06610	Parmentier de canard	1-5 kg	/	Barquette avec remise en œuvre au four	Viande de canard confite 10 % minimum	1-3 kg	/	Plat complet multi portions Viande de canard confite 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE

NOTICE TECHNIQUE

					Sous atmosphère protectrice ou sous vide				Purée à base de pomme de terre fraîche Emmental 2 % minimum
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

NOTICE TECHNIQUE

	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Critères impératifs				Critères cibles		
			Poids net ou calibre	Nombre d'unités	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unités	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 3	PÂTISSERIES SALÉES							
L1	ART06678	Burger à la viande de bœuf	150-250 g	2 - 20	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Steak haché cuit de viande bovine 10 % minimum	180-220 g	4 - 10	Pain spécial à burger à base de farine de blé et de graines de sésame en décor Steak haché de bœuf cuit race à viande 25 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Tranche de fromage fondu Sauce, oignons, cornichons
L2	ART07139	Burger à la viande de poulet	150-250 g	2 - 20	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Viande de poulet cuite 10 % minimum	180-220 g	4 - 10	Pain spécial à burger à base de farine de blé et de graines de sésame en décor Filet de poulet 25 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Tranche de fromage fondu Sauce
L3	ART08000	Burger végétarien	150-250 g	2 - 20	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Protéines végétales 10 % minimum	180-220 g	4 - 10	Pain spécial à burger à base de farine de blé et de graines de sésame en décor Protéines végétales 20 % minimum Tranche de fromage fondu Sauce
L4	ART06879	Panini jambon emmental	150-250 g	/	Barquette sous atmosphère protectrice ou sous vide	Jambon blanc cuit 10 % minimum	180-220 g	/	Pain spécial panini à base de farine de blé et d'huile d'olive Jambon blanc cuit supérieur 20 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Fromage 15 % minimum
L5	ART07137	Panini fromages	150-250 g	/	Barquette sous atmosphère protectrice ou sous vide	2 fromages minimum	180-220 g	/	Pain spécial panini à base de farine de blé et d'huile d'olive Fromages 30 % minimum

NOTICE TECHNIQUE

L6	ART06877	Panini tomates mozzarella	150-250 g	/	Barquette sous atmosphère protectrice ou sous vide	Mozzarella 10 % minimum	180-220 g	/	Pain spécial panini à base de farine de blé et d'huile d'olive Mozzarella 15 % minimum Tomates
L7	ART06878	Panini au poulet	150-250 g	/	Barquette sous atmosphère protectrice ou sous vide	Viande de poulet cuite 10 % minimum	180-220 g	/	Pain spécial panini à base de farine de blé et d'huile d'olive Poulet 100 % filet 20 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Sauce, crème, épices
L8	ART07138	Panini kebab	150-250 g	/	Barquette sous atmosphère protectrice ou sous vide	Viande de poulet marinée cuite 10 % minimum	180-220 g	/	Pain spécial panini à base de farine de blé et d'huile d'olive Poulet mariné 20 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Sauce
L9	ART07699	Tacos au bœuf	150-250 g	/	Barquette sous atmosphère protectrice ou sous vide	Viande de bœuf 10 % minimum	180-220 g	/	Pain tortilla spécial tacos à base de farine de blé et huile de tournesol Viande de bœuf 20 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Fromage fondu sauce à base de tomate, moutarde et cornichon
L10	ART07103	Croque-monsieur jambon emmental	110-220 g	/	Barquette sous atmosphère protectrice ou sous vide	Jambon blanc cuit 10 % minimum	150-200 g	/	Pain de mie Jambon blanc supérieur 12 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Emmental 10 % minimum

NOTICE TECHNIQUE

L11	ART07105	Pizza jambon emmental champignons	110-190 g	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Jambon blanc cuit 10 % minimum	110-160 g	/	Pâte à pizza à base de farine de blé et d'huile d'olive 40 % maximum Préparation de tomates Ingrédients : Jambon blanc cuit supérieur Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE
L12	ART07100	Feuilleté individuel à la viande	110-190 g	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Viande 10 % minimum	110-160 g	/	Pâte feuilletée pur beurre 45 à 55 % Préparation à base de viande de porc 30 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE
L13	ART07099	Feuilleté individuel au fromage de chèvre	110-190 g	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Chèvre 10 % minimum	110-160 g	/	Pâte feuilletée pur beurre 45 à 55 % Fromage de chèvre 20 % minimum
L14	ART07102	Feuilleté individuel jambon fromage	110-190 g	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Jambon 10 % minimum	110-160 g	/	Pâte feuilletée pur beurre Jambon blanc cuit supérieur 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Fromage 10 % minimum
L15	ART07104	Quiche lorraine individuelle	110-190 g	/	Barquette avec remise en œuvre au four Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Lardons 10 % minimum	110-160 g	/	Pâte brisée pur beurre Ingrédients : crème, œufs, lardons supérieurs 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE

NOTICE TECHNIQUE

L16	ART06676	Quiche lorraine	1,5-2,5 kg	/	Non prédécoupé Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Lardons 10 % minimum	1,5-2 kg	/	Pâte brisée pur beurre Ingrédients : crème, œufs, lardons supérieurs 15 % minimum, emmental 10 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE
L17	ART06677	Tarte courgettes tomates fromage	1,5-2,5 kg	/	Non prédécoupé Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Courgettes 10 % minimum	1,5-2 kg	/	Pâte brisée pur beurre Ingrédients : crème, œufs, courgettes 15 % minimum, tomates, fromage
L18	ART06969	Tarte poulet champignons	1,5-2,5 kg	/	Non prédécoupé Sous atmosphère protectrice ou sous vide	Poulet cuit 10 % minimum	1,5-2 kg	/	Pâte brisée pur beurre Ingrédients : crème, œufs, poulet 15 % minimum, champignons 9 % Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE

NOTICE TECHNIQUE

	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Critères impératifs				Critères cibles		
			Poids net ou calibre	Nb d'unités	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nb d'unités	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 4	PLATS DU MONDE							
L1	ART06580	Paëlla	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Poulet cuit 15 % minimum Fruits de mer 8% minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Riz cuisiné avec des poivrons et des petits pois Fruits de mer : anneaux de calamars, moules, crevettes Morceaux anatomiques de poulet 35 % minimum Rondelles entières de chorizo Poulet né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes
L2	ART07910	Nouilles au poulet	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Poulet cuit 10 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Morceaux anatomiques de poulet 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Au moins 3 légumes parmi : oignons, carottes, poivrons, germes de soja, poireaux, champignons noirs Pâtes de qualité supérieure Sauce curry
L3	ART06585	Porc au caramel	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Porc 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Emincé de porc 45 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Sauce caramélisée Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes

NOTICE TECHNIQUE

L4	ART06674	Rougail de saucisses	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Saucisses 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Saucisses fumées coupées en rondelles 50 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Sauce à base de tomates concassées, d'oignons, d'ail et de gingembre Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes
L5	ART06584	Tajine de poulet	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Poulet 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Morceaux anatomiques de poulet 65 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Au moins un fruit sec Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes
L6	ART06582	Jambalaya de volaille	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Volaille 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Riz cuisiné épicé avec des morceaux d'ananas et des raisins secs Morceaux anatomiques de poulet 50 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes
L7	ART06673	Colombo de poulet	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Poulet 30 % minimum Epices à colombo	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Morceaux anatomiques de poulet 70 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Epices à colombo Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes
L8	ART07918	Poulet tikka massala	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Poulet 20 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Morceaux anatomiques de poulet 40 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Sauce à base d'oignons, poivrons, tomate

NOTICE TECHNIQUE

L9	ART06581	Couscous	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Viandes 20 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Semoule de qualité supérieure Légumes : carottes, courgettes, navets, cèleri, poivrons, pois chiches Viandes 35 % minimum : poulet, merguez, boulettes de viande rouge Viande issue d'animaux nés, élevés abattus dans un même état membre de l'UE Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes
L10	ART07911	Poulet au curry	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Poulet 20 % minimum Epice curry	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Morceaux anatomiques de poulet 30 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Légumes
L11	ART07908	Emincé de volaille sauce aigre douce	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Volaille 20 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Volaille 30 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Ananas Sauce aigre douce à base de tomate de poivrons et d'oignons
L12	ART06675	Cassoulet	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Canard 15 % minimum Charcuteries 15 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Haricot lingots cuisis à la graisse d'oie ou de canard 60 % maximum Cuisse de canard ou canette confite 25 % minimum Saucisse de Toulouse et poitrine de porc fumée 25 % minimum Viande issue d'animaux nés, élevés abattus dans un même état membre de l'UE Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes

NOTICE TECHNIQUE

L13	ART07917	Riz cantonais	0,8-7 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Jambon blanc cuit 10 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Jambon blanc cuit supérieur coupé en dés 15 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Œufs en omelette coupés en cubes ou lanières Légumes : petits pois, oignons
L14	ART06579	Chili con carne	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Viande de bœuf 10 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Haricots rouges entre 35 et 45 % Morceaux de viande de bœuf hachée cuisinés 25 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Oignons émincés Sauce tomate Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes
L15	ART06583	Tajine d'agneau	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Viande d'agneau 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Morceaux d'agneau 50 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Au moins un fruit sec Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes
L16	ART07919	Paupiette de saumon	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Saumon 10 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Saumon 20 % minimum Farce à base de légumes Sauce à base de crème
L17	ART07907	Poisson en sauce	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Poisson 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Poisson maigre ou gras présenté en portions individuelles 45 % minimum
L18	ART07128	Bœuf sauce champignon	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Viande de bœuf 20 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Viande de bœuf 35 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE champignons 5 % minimum, autres légumes Remise en œuvre au bain marie ou au four en moins de 60 minutes

NOTICE TECHNIQUE

	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Critères impératifs				Critères cibles		
			Poids net ou calibre	Nb d'unité	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nb d'unit é	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 5	VIANDES EN SAUCES							
L1	ART06571	Curry d'agneau à l'indienne	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Viande d'agneau 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Agneau cuisiné dans une sauce à base de crème au curry Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Epaule et ou collier Viande 50 % minimum Poivrons et oignons
L2	ART07912	Souris d'agneau cuisinée	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Viande d'agneau 50 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Viande d'agneau 75 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Jus à base d'aromates
L3	ART06577	Boulettes de bœuf en sauce	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Viande de bœuf 51 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Préparation de viande hachée de bœuf 70 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Sauce 30 % maximum Tomate concassée cuite Huile d'olive Aromates
L4	ART06575	Bœuf bourguignon	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Viande de bœuf 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Viande de bœuf 50 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Oignons Carottes en rondelles
L5	ART06576	Langue de bœuf tranchée cuite en sauce	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Langue de bœuf 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Sauce piquante Tranches ou morceaux entre 20 et 60 g Langue de bœuf 50 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Vin blanc Cornichons

NOTICE TECHNIQUE

L6	ART09507	Coq au vin	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Morceaux anatomiques de coq 40 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Coq 55 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Champignons, vin rouge
L7	ART06613	Fricassée de volaille	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Volaille 50 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Viande de volaille 65 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Jus à base de crème, d'oignons et/ou échalotes et aromates
L8	ART06574	Cuisse de volaille rôtie	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Volaille 40 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Viande de volaille 65 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Cuisses déjointées Aromates et huile d'olive
L9	ART06614	Sauté de porc à la moutarde	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Porc 40 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Viande de porc 50 % minimum Sauté de porc épaule Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Sauce à la crème, moutarde, oignons et vin blanc
L10	ART06572	Sauté de porc à la provençale	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Porc 40 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Viande de porc 50 % minimum Sauté de porc épaule Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Sauce à base vin et de légumes Huile d'olive et olives Aromates
L11	ART07914	Blanquette de veau	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Veau 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Morceaux de veau épaule ou bas carré de 20 à 40 g : 45 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Sauce à base de fond de veau et de crème Rondelles de carottes Champignons de Paris Oignons grelots
L12	ART06570	Sauté de veau	0,8-6 kg	/	Poche sous vide ou barquette sous atmosphère protectrice	Veau 30 % minimum	Poche ou barquette de 2-5 kg Carton de 12 kg maximum	/	Sauté de veau épaule ou bas carré 50 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Sauce à base de légumes et d'aromates

NOTICE TECHNIQUE

	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Critères impératifs				Critères cibles		
			Poids net ou calibre	Nb d'unité	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nb d'unité	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 6	PRODUITS APÉRITIFS							
L1	ART07785	Sachet de mini saucisson sec de qualité supérieure nature en stick	Sachet de 60-90 g	2-20 unités	Sachet	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§5.2) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc	Sachet de 70-80 g	8-10 unités	Sachet avec ouverture facile conditionné sous atmosphère protectrice Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Qualité supérieure Quantité de viande porc utilisée pour 100g
L2	ART07791	Sachet de mini saucisson sec de qualité supérieure nature en stick	Sachet de 100-140 g	2-20 unités	Sachet	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§5.2) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc	Sachet de 100-120 g	8-10 unités	Sachet avec ouverture facile conditionné sous atmosphère protectrice Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Qualité supérieure Quantité de viande porc utilisée pour 100g
L3	ART07788	Sachet de mini saucisson sec de qualité supérieure piment en stick	Sachet de 100-140 g	2-20 unités	Sachet	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§5.2) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc à laquelle a été ajouté du piment	Sachet de 100-120 g	8-10 unités	Sachet avec ouverture facile conditionné sous atmosphère protectrice Piment 0,8 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Qualité supérieure Quantité de viande porc utilisée pour 100g

NOTICE TECHNIQUE

L4	ART07787	Sachet de mini saucisson sec de qualité supérieure emmental en stick	Sachet de 100-140 g	2-20 unités	Sachet	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§5.2) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc à laquelle a été ajouté 10% d'emmental	Sachet de 100-120 g	8-10 unités	Sachet avec ouverture facile conditionné sous atmosphère protectrice Emmental 18 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Qualité supérieure Quantité de viande porc utilisée pour 100g
L5	ART07786	Sachet de mini saucisson sec de qualité supérieure roquefort en stick	Sachet de 60-90 g	2-20 unités	Sachet	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§5.2) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc à laquelle a été ajouté 2% de roquefort	Sachet de 70-80 g	8-10 unités	Sachet avec ouverture facile conditionné sous atmosphère protectrice Roquefort 5 % minimum Noix 4 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Qualité supérieure Quantité de viande porc utilisée pour 100g
L6	ART07792	Sachet de mini saucisson sec de qualité supérieure roquefort en stick	Sachet de 100-140 g	2-20 unités	Sachet	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§5.2) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc à laquelle a été ajouté 2% de roquefort	Sachet de 100-120 g	8-10 unités	Sachet avec ouverture facile conditionné sous atmosphère protectrice Roquefort 5 % minimum Noix 4 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Qualité supérieure Quantité de viande porc utilisée pour 100g
L7	ART07800	Sachet de mini saucisson sec de qualité supérieure chèvre en stick	Sachet de 100-140 g	2-20 unités	Sachet	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§5.2) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc à laquelle a été ajouté 2% de chèvre	Sachet de 100-120 g	8-10 unités	Sachet avec ouverture facile conditionné sous atmosphère protectrice Chèvre 3 % minimum Animal né, élevé abattu dans un même état membre de l'UE Qualité supérieure Quantité de viande porc utilisée pour 100g