

NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	PLATS CUISINÉS INDIVIDUELS RÉCHAUFFABLES AU FOUR À MICRO-ONDES				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	26/01	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	17/02/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	26/01	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de plats cuisinés individuels réchauffables au four à micro-ondes, 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 :

- A la réglementation en vigueur ;
- Aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

3.1. Rougail saucisse

C'est un plat traditionnel de l'île de la Réunion à base de saucisse de porc ou de poulet préparée à la créole accompagné par du riz.

3.2. Couscous

C'est un plat traditionnel d'Afrique du Nord à base de semoule de blé dur, avec de la viande ou du poisson, des légumes et une sauce épicée.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications des produits

DDM restante	La durabilité restante à la livraison est de préférence supérieure au 2/3 de la DDM totale prescrite par le fabricant et au minimum égale à la moitié de cette dernière.
---------------------	--

4.2. Critères analytiques applicables

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

NOTICE TECHNIQUE

4.3. 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.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé ; mono-matériau
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Optimisation du vide dans le carton	Carton certifié PEFC ou FSC
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales

Tout critère impératif doit faire l'objet d'une déclaration ou de tout autre document, joint aux fiches techniques faisant office de preuve.

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	Ligne	Libellé	Critères impératifs de conformité			Critères cibles
			Poids net / tolérances (unité)	Présentation / conditionnement	Spécifications diverses	
ART06234	L1	Plat cuisiné à base de poisson blanc et de féculent	250-350 g	Barquette ou sachet à ouverture facile avec numéro de lot et DDM Produit conditionné sous atmosphère protectrice Réchauffable au micro-ondes dans son emballage d'origine	Féculent de qualité supérieure 20 % minimum Filet de poisson sans peau sans arête type merlu 15 % minimum	Sans colorant Sans conservateur Sans sucre ajouté Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Nombre d'additifs limité Sans huile de palme ni graisse végétale hydrogénée Emballage sans noir de carbone % de protéine animale le plus important Si présence de poisson : poisson issu d'une pêche durable Si présence de viande : né, élevé, abattu et préparé dans un même pays Viande non traitée en salaison Taux de sel le plus faible Rapport P/L le plus élevé possible Diversité des féculents proposée
ART09586	L2	Plat cuisiné à base de poulet épicé et de féculent			Féculent de qualité supérieure 20 % minimum Viande de poulet précuite 15 % minimum Légumes 5 % minimum Sans viande séparée mécaniquement	
Nouveau	L3	Plat cuisiné à base de poulet et féculent			Féculent de qualité supérieure 20 % minimum Viande de poulet précuite 15 % minimum Sans viande séparée mécaniquement	
Nouveau	L4	Plat cuisiné à base de veau et féculent			Féculent de qualité supérieure 20 % minimum Viande de veau précuite 15 % minimum Légumes type carotte, champignon 5 % minimum Sans viande séparée mécaniquement	
Nouveau	L5	Plat cuisiné à base de boeuf et féculent			Féculents 20 % minimum Viande de bœuf précuite 15 % minimum Sans viande séparée mécaniquement	

NOTICE TECHNIQUE

ART09588	L6	Couscous	250-350 g	Barquette ou sachet à ouverture facile avec numéro de lot et DDM Produit conditionné sous atmosphère protectrice Réchauffable au micro-ondes dans son emballage d'origine	Semoule de blé dur de qualité supérieure 15 % minimum Légumes 15 % minimum : carottes, courgettes, navets, poivrons Viande cuite 15 % minimum : poulet, merguez (à base de bœuf et de mouton) Sans viande séparée mécaniquement	Sans colorant Sans conservateur Sans sucre ajouté Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Nombre d'additifs limité Sans huile de palme ni graisse végétale hydrogénée Emballage sans noir de carbone % de protéine animale le plus important Si présence de poisson : poisson issu d'une pêche durable Si présence de viande : né, élevé, abattu et préparé dans un même pays Taux de sel le plus faible Rapport P/L le plus élevé possible Certifié Egalim Diversité des féculents proposée
ART09587	L7	Plat cuisiné à base de saumon et de féculent			Féculent de qualité supérieure 20 % minimum Saumon 15 % minimum	
Nouveau	L8	Plat cuisiné type Italien			Pâte à base de semoule de blé dur de qualité supérieure 5 % minimum Viande de bœuf cuite 5 % minimum Légumes 10 % minimum Sans viande séparée mécaniquement	
Nouveau	L9	Plat cuisiné à base de protéine et féculent			Féculents 20 % minimum Protéine végétale ou animale 10 % minimum	
Nouveau	L10	Rougail saucisse			Riz de qualité supérieure 20 % minimum Saucisses fumées 15 % minimum Tomates 5 % minimum Pimenté	