

NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	SANDWICH				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	26/05/2026	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud de Broucker	26/05/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	26/05/2026	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de sandwich frais emballés individuellement, destinés à être consommés par du personnel posté ou en déplacement.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis doivent satisfaire :

- à la réglementation en vigueur en ce qui concerne les produits alimentaires ;
- à la législation en vigueur applicable aux matériaux mis en contact avec des denrées alimentaires et notamment compte-tenu de leur usage.
- à la présente notice technique.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

3.1. Spécifications des produits

Le prestataire doit fournir des produits frais ou de saison et privilégier une provenance de producteurs locaux.

Viandes

Les viandes doivent respecter les caractéristiques suivantes :

- provenir d'établissements agréés ;
- issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un même pays membre de l'union européenne ou pays tiers autorisé pour la mise sur le marché communautaire ;
- pas de viande reconstituée ou de viandes séparées mécaniquement ;
- de préférence, pas de viandes de volaille traitées en salaison.

Fruits et légumes

Les légumes doivent :

- avoir atteint leur degré de maturation optimum pour le jour de consommation prévu (en tenant compte de la saisonnalité),
- être frais de première catégorie selon les normes de qualité adoptées par l'Union Européenne (en recourant si possible aux produits régionaux).

Charcuterie

Les produits de charcuteries proposés doivent :

- être au minimum de qualité choix ou de préférence supérieure,
- être en accord avec les codes des usages et la réglementation en vigueur.

Les produits de charcuterie doivent provenir d'établissement agréés.

3.1.1. Transformation

Les sandwich sont préparés et conditionnés en liaison froide, dans l'atelier ou la cuisine centrale du titulaire.

3.2. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques sont ceux de la réglementation en vigueur et ceux en annexe du CCTP.

NOTICE TECHNIQUE

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 de notation pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

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

NOTICE TECHNIQUE

Libellé	Critère de notation de niveau 1	Critère de notation de niveau 2
Si le libellé produit proposé par le candidat ne correspond pas exactement au libellé générique du produit, l'offre est jugée non conforme	Si au moins un critère n'est pas respecté, la ligne est notée 0	Retrait de point par critère non respecté
SANDWICH PAIN BAGUETTE 120 g +/- 10 % JAMBON BEURRE	Minimum 70 g de jambon	Sachet individuel avec fenêtre Jambon supérieur Pain baguette Teneur en sel du pain <1,2 g/100 g
SANDWICH PAIN BAGUETTE 120 g +/- 10 % SAUCISSON	Minimum 50 g de saucisson	Sachet individuel avec fenêtre Cornichons, beurre, salade Pain baguette Teneur en sel du pain <1,2 g/100 g
SANDWICH PAIN BAGUETTE 120 g +/- 10 % FROMAGE	Minimum 50 g de fromage (type emmental, brie, comté, etc)	Sachet individuel avec fenêtre 2 fromages différents dont 1 pâte pressée cuite Crudités (salade, tomate) Pain baguette Teneur en sel du pain <1,2 g/100 g
SANDWICH PAIN BAGUETTE 120 g +/- 10 % JAMBON, ŒUF, CRUDITÉS	Minimum 70 g de jambon Minimum 20 g œuf	Sachet individuel avec fenêtre Jambon supérieur Mayonnaise Pain baguette Teneur en sel du pain <1,2 g/100 g
SANDWICH PAIN BAGUETTE 120 g +/- 10 % DE LA MER	Minimum 40 g poisson ou produits de la mer type crevette, surimi, rillettes de poisson, rillettes de crabe ou équivalent	Sachet individuel avec fenêtre Achard de légumes, salade Pain baguette Teneur en sel du pain <1,2 g/100 g
SANDWICH PAIN BAGUETTE 120 g +/- 10 % CRUDITES	Minimum 50 g de crudités type salade, tomates, carottes râpées, chou	Sachet individuel avec fenêtre Pain baguette Teneur en sel du pain <1,2 g/100 g
SANDWICH PAIN BAGUETTE 120 g +/- 10 % THON	Minimum 40 g de thon	Sachet individuel avec fenêtre Pain baguette Mayonnaise Crudités Teneur en sel du pain <1,2 g/100 g
SANDWICH PAIN BAGUETTE 120 g +/- 10 % POULET	Minimum 50 g de poulet	Sachet individuel avec fenêtre Pain baguette Mayonnaise Crudités Teneur en sel du pain <1,2 g/100 g

