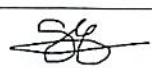


NOTICE TECHNIQUE

	PRODUITS DE VIANDE DE BŒUF FRAÎCHE RUP				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	27/03/2026	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	30/04/2026	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	27/03/2026	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits de viande fraîche labellisés RUP.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères de notation » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence.

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).

Les produits vrac frais doivent être conditionnés sous film, en barquette, sous-vide, sous atmosphère modifiée ou en carton sous housse (surgelé).

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 et les caractéristiques attendues (spécifications) 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 et d'évaluation de chaque article au regard des critères de notation.

Les spécifications des fiches techniques 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 générique	Critères de notation de niveau 1
	Pour chaque ligne article : si non-respect, ligne non conforme	Pour chaque ligne article : si non-respect, ligne notée à 0
L1	Steak tendre de tranche sous-vide RUP	140-150 g Conditionnement : 5 kg
L2	Bourguignon sous-vide RUP	60-70 g Conditionnement : 5 kg Mélange de muscles contenant au minimum : collier sans os, basse côte sans os, épaule sans os
L3	Ragoût avec os sous-vide RUP	60-70 g Conditionnement : 5 kg Mélange de muscles contenant au minimum : collier avec os et sans os, basse côte avec os et sans os, épaule avec os et sans os, queue, semelle, gîte, caparaçon.
L4	Aloyau PAD sous-vide RUP	Conditionnement : 5 kg Composé du filet et du faux-filet 150-250 g
L5	Rumsteck PAD sous-vide RUP	Conditionnement : 5 kg 150-250 g
L6	Basses-côtes sous-vide RUP	Conditionnement : 5 kg 150-250 g
L7	Assortiment à griller sous-vide RUP	Conditionnement : 5 kg 60-70 g Assortiment contenant au minimum : basse-côte, tendre tranche, bifteck et faux-filet

NOTICE TECHNIQUE

