NOTICE TECHNIQUE

ÉCONOMAT DES ARMÉES	**Produits d'épicerie**				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Philippine Letellier	06/10/2026	Letellier
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud de Broucker ou Solenn Le Quilleuc	06/10/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	06/10/2026	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits à l'état ambiant.
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 et aux exigences de la notice techniques ;

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.

Lot 11 : Produits d'épicerie		
ligne	libellé AOO	Critère de notation
L2	Chips natures croustillantes 30-40 g	Sachet hermétiquement soudé avec numéro de lot et DDM Rondes, croustillantes et jaunes Lisses Pomme de terre 60 % minimum Sans conservateur Taux de sel ≤ 1,5 g/100 g
L3	Olives noires dénoyautées calibre 30/33 boîte 5/1	PNE > 50 % du PN Stérilisé Sans gluconate ferreux Taux de sel < 2 g/100 g
L6	Garniture pour taboulé boîte 5/1	A base de tomate, d'oignon et de menthe Pulpe de tomate 40 % minimum
L19	Sardines à l'huile en boîte 3/1	Sardine *Sardina Pilchardius* Masse nette égouttée à l'ouverture de la boîte 70 % minimum Huile végétale : tournesol ou colza ou olive Insérer manuellement et poisson correctement paré Si huile d'olive : huile d'olive vierge extra
L24	Thon en morceaux au naturel en boîte 4/4	Thon listao (*Katsuwonus pelamis*) ou *Thunnus obesus* Masse nette égouttée à l'ouverture de la boîte 75 % minimum Chair provenant des filets Taux de sel le plus faible possible Avec un label certifiant d'une pêcherie responsable types MSC ou équivalent
L30	Pâté de volaille en coupelle	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le Code des usages de la charcuterie (§ 7.1) Sans nitrite Volaille : né, élevé, abattue et transformée dans un même pays de l'UE Taux de sel ≤ 2 g/100 g
L34	Saucisses de Strasbourg en boîte 5/1	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le Code des usages de la charcuterie Sans viande séparée mécaniquement PNE > 50 % du PN Porc né, élevé, abattu et transformé dans un même pays de l'UE
L66	Haricot rouge boite 5/1	Variété Phaseolus vulgaris L Calibre moyen (entre 15 et 25 mm) PNE > 59% du PN Conserve appertisée Sans sucre ajouté
L73	Maïs doux en grains sous vide Boîte 4/4	Variété Zea maïs L. succharata Sans sucre ajouté Conserve appertisée PNE > 66% du PN
L89	Couscous moyen	100% semoule de blé dur de qualité supérieure Granulométrie : moyen
L104	Spaghetti	Semoule de blé dur qualité supérieure Taux de casse <5%
L151	Sauce soja	A base de graines de soja, blé, sel Bouteille plastique PET 1L