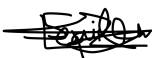


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	BARRES ÉNERGÉTIQUES BIO				
	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 barres énergétiques BIO, 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. Barre énergétique

Une barre énergétique est un aliment solide ayant pour objectif d'apporter des substrats énergétiques permettant de maintenir le stock de glycogène le plus haut possible. Sa composition est riche en glucides, vitamines et minéraux.

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).

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.

NOTICE TECHNIQUE

		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 Emballage à base de fibres végétales
	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	
ART09577	L1	Barre énergétique aux oléagineux BIO	30-50 g	Emballé individuellement avec numéro de lot et DDM	A base de pâte de fruits séchés Produit qui ne coule pas et qui ne s'émiette pas Sans enrobage	Sans sucres ajoutés ni édulcorants Taux de glucides dont sucres le plus élevé
Nouveau	L2	Barre énergétique chocolat BIO				Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans conservateur Sans additifs Liste d'ingrédients la plus courte
ART09579	L3	Barre énergétique fruit exotique BIO				Minimum 350 kcal pour 100g Equilibre fruits séchés/fruits à coque Si présence de chocolat, cacao issu d'une filière responsable et/ ou durable