NOTICE TECHNIQUE

ÉCONOMAT DES ARMÉES	**Produit de petit-déjeuner, biscuits et desserts**				
	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 10 : Produit de petit-déjeuner, biscuits et desserts		
ligne	libellé AOO	Critère de notation
L23	Café soluble atomisé sélection 2g x300	100% Arabica Conditionnement en sachet individuel Mentionner la DDM et le n° de lot
L29	Préparation pour boisson lactée cacaotée en poudre format individuel	Au lait écrémé Teneur en cacao 15 % minimum
L36	Lait 1/2 écrémé en poudre	Dissolution instantanée Lait de vache partiellement écrémé Instructions d'utilisation
L41	Céréales pétales de maïs type Cornflakes ou équivalent	Farine de maïs 60 % minimum Aspect doré Céréales complètes Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans additif Sans sirop de glucose-fructose
L51	Confiture assortiment 3 parfums en barquette	35% à 45% de fruit en fonction des minima réglementaires par fruits sur produit fini Gélifiant : pectine Sans arôme, sans colorant Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement
L58	Miel fleurs crémeux coupelle	Indication des pays de récolte dans l'ordre pondéral décroissant, avec leurs proportions selon les règles applicables aux mélanges
L64	Madeleine coquille	Œuf 14 % minimum Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans additif Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air
L72	Biscuit fourré au chocolat type Prince de Lu ou équivalent	Fourrage 20 % minimum Cacao 3 % minimum Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans additif Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air Si présence de cacao : certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L86	Compote de pomme allégée	Fruits 80% minimum Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement Sans arôme ajouté