NOTICE TECHNIQUE

	Produits élaborés surgelés				
	Rédaction / validation			Date	Signature
ÉCONOMAT DES ARMÉES	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 surgelé
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 en ce qui concerne les produits alimentaires ;
- à la réglementation en vigueur applicable aux matériaux mis en contact avec des denrées alimentaires et notamment compte-tenu de leur usage ;
- 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).

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, 10% de tolérance si pas d'indication), 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 2 : Produits élaborés surgelés		
ligne	libellé AOO	Critère de notation
L6	Crêpe emmental	Garniture de 50 à 55 % Emmental ≥ 6%
L13	Beignet crevette préfrits	Queue de crevette semi-décortiquée Pâte à beignet
L14	Nem au porc préfrits	Remise en œuvre au four en moins de 15 min Farce ≥ 65% Viande de porc ≥ 20% Frit à l'huile de tournesol Accompagnement sachet sauce nuoc mam
L15	Nems de volaille préfrits	Remise en œuvre au four en moins de 15 min Farce ≥ 65% Viande de volaille ≥ 10 % Frit à l'huile de tournesol Accompagnement sachet sauce nuoc mam
L16	Samoussa au poulet cuit	Galette à base de farine de riz entourant une préparation à base de viande de poulet
L17	Samoussa bœuf préfrit	Galette à base de farine de riz entourant une préparation à base de viande de bœuf
L21	Feuilleté hot dog	Saucisse de volaille cuite ≥ 15 %
L27	Pizza poulet kebab	Pizza cuite au feu de bois Sauce tomate à partir de purée de tomate Crème épaisse ≥11% Viande de poulet ≥12% Fromage au lait pasteurisé ≥12%
L33	Quiche lorraine en bande sans entame	Pâte brisée pur beurre Poitrine fumée + jambon entre 12 et 18 % Emmental entre 2 et 6 % Œufs et crème fraiche
L39	Cheeseburger cuit	Pain spécial aux graines de sésame Viande hachée de bœuf 18 % minimum Spécialité fromagère : 9 à 12 %
L40	Cordon bleu de volaille cuit	Produit composé de dinde (Dinde de préférence) entourant une tranche de jambon reconstituée de dinde cuit et de fromage fondu. Le cordon bleu est pané, frit pour assurer une coloration jaune brun en surface, cuit à cœur et surgelé IQF. Tranche de viande de volaille : 50% minimum Tranche de jambon de dinde cuit standard : 10% minimum Spécialité fromagère: 10% minimum Enrobage/ panure : 27% maximum.
L42	Gratin dauphinois cuit	Pomme de terres 50% minimum Crème fraîche 6% minimum Emmental 5% minimum
L45	Lasagnes bolognaise	Béchamel, coulis de tomate Couches de pâtes cuites : Pâtes aux œufs frais Viande de bœuf cuite 10% minimum Emmental 2% minimum
L47	Omelette	Œufs issus de poules élevées en plein air