

Lycée général et technologique François Philibert DESSAIGNES

BP 20719 41007 BLOIS CEDEX

Téléphone : 02 54 55 53 00 Télécopie : 02 54 55 53 21

ANNEXE LOT N° 1

Objet du lot : Viandes surgelées

ARTICLE I : FOURNITURE

Les produits constituant le lot figurent sur le tableau des propositions de prix joint à ce dossier.

L'offre y est exprimée de façon claire sans abréviation.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au consommateur, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection.

Application de la réglementation :

- Arrêté Ministériel du 18.07.2006 concernant la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.
- Arrêté du 21.12.2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Décret n° 99-260 du 02.04.1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines
- Règlement CE n°852/2004 concernant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires et aux produits d'origine animale

La date limite d'utilisation optimale devra être indiquée.

La réglementation concernant les produits surgelés (Décret n°64-949 du 09.09.1964 modifié par les décrets 84-1147 du 17.12.1984 et 91.1230 du 03.12.1991) devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A. (brochure 5541-11 « viande et charcuterie »), ainsi que les directives communautaires n°91-1 et 92-2 du 13.01.1992).

Conformément la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :

- ① Le nom du produit et sa présentation (ex : filet).
- ② L'indication de provenance française ou étrangère.

- ③ Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente.
- ④ Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation au domicile du consommateur.
- ⑤ Le numéro de lot.
- ⑥ La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale.
- ⑦ Le poids net total.

1) « Viandes et abats de bovins, ovins, porcins surgelés ou congelés » :

Article I - Nature du produit :

Conformément à la législation en vigueur à ce jour et à l'article 6 du Code des Marchés Publics, les viandes bovines doivent répondre aux normes AFNOR relatives à la traçabilité des viandes identifiées gros bovins : la norme NF V 46-007 de février 1997 « abattoirs », et la norme NF V 46-010 de septembre 1998 « ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente ».

Article II - Qualité du produit :

La viande doit provenir d'abattoirs agréés C.E.E. ou agréés du pays d'origine, selon la législation en vigueur dans le pays.

Les produits surgelés boucherie devront provenir de carcasses de bovins adultes, d'un poids minimum de 280 kg.

Les steaks hachés surgelés destinés à la fourniture devront être préparés, conditionnés et livrés :

- Préparés avec des viandes de bœuf convenablement parées et sans assaisonnement ni additif
- Conditionnés dans des emballages appropriée et conforme à la réglementation relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Le taux de matières grasses sera de 15% maximum.

Article III - Dispositions particulières :

Pour les produits surgelés, il devra figurer sur les emballages la date de congélation ainsi que le numéro de l'atelier de découpe ou le numéro d'abattage.

Une fiche technique de chaque produit retenu lors du marché devra être obligatoirement fournie et seul ce produit devra être utilisé pour la durée du marché.

Etiquetage :

L'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine doit respecter les normes en vigueur. L'étiquette doit faire apparaître les mentions suivantes :

- ① Le nom du produit.
- ② Le pays de naissance.
- ③ Le pays d'élevage.
- ④ Le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir.
- ⑤ Un numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux. Ce numéro peut être le numéro d'identification de l'animal ou du groupe d'animaux dont provient la viande, ce qui correspond au numéro de lot ou de traçabilité.
- ⑥ Le pays de transformation (pour les produits transformés).
- ⑦ Le pays de découpe et le numéro d'agrément C.E.E. au I.S.O. 9002 de l'atelier de découpe.

2) - Viande de bœuf surgelée :

Conforme à la décision C.Q.C. (Critère Qualité Contrôle) n° B1-77 du G.P.E.M./D.A. 101 - 102 et de la réglementation en vigueur.

- Animaux âgés de moins de 30 mois.
- Garantie fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)
- Steak haché VBF - 15% matière grasse

3) - Viande de veau surgelée :

Conforme à la décision C.Q.C. (Critère Qualité Contrôle) n° B1-77 du G.P.E.M./D.A. 101 - 102 et de la réglementation en vigueur.

- Animaux âgés de moins de 30 mois.
- Garanti V.B.F., fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)

4) - Poulet surgelé : - Canard surgelé : - Dinde surgelée : - Lapin surgelé :

Surgelé I.Q.F. - surgelé individuellement - origine France.

Les produits congelés volailles devront provenir de volailles classe A.

Ces denrées seront congelées à sec et ne devront pas présenter de signe de déshydratation intense (brûlure à froid).

Les volailles devront provenir d'un abattoir communautaire agréé.

Les volailles devront être conformes aux décisions n° B1.5.73, B1.8.78, B1.9.79 du G.P.E.M./D.A. et de l'Arrêté du 29.05.1995.

Tous ces produits devront comporter l'étiquetage leur correspondant.

ARTICLE 2 : PRIX

Le prix établi à l'unité HT et TTC est ferme pour la durée du marché.

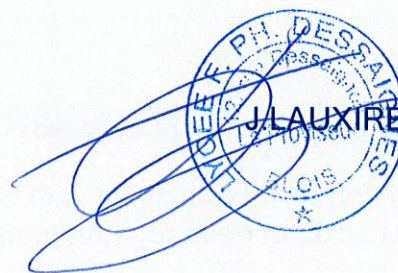
ARTICLE 3 : ÉCHANTILLONS DEMANDÉS

Steak haché bœuf 15% VBF 120 g

Escalope de dinde panée

Fait à BLOIS, le 16 octobre 2017

Le Proviseur,



Lycée général et technologique François Philibert DESSAIGNES

BP 20719
41007 BLOIS CEDEX

Téléphone : 02 54 55 53 00 Télécopie : 02 54 55 53 21

ANNEXE LOT N° 2

Objet des lots : Légumes surgelés

ARTICLE 1 : FOURNITURE

Les produits constituant les lots figurent sur le tableau des propositions de prix joint à ce dossier.

L'offre y est exprimée de façon claire sans abréviation.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au consommateur, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection.

Application de la réglementation :

- Arrêté Ministériel du 18.07.2006 concernant la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.
- Règlement CE n°852/2004 concernant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires et aux produits d'origine animale
- Arrêté du 21.12.2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Conformément à la réglementation en vigueur, l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que l'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :

- ① Le nom du produit et sa présentation (ex : légumes pour couscous).
- ② L'indication de provenance française ou étrangère.
- ③ Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente.
- ④ Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation au domicile du consommateur.
- ⑤ Le numéro de la famille ou du lot.
- ⑥ La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale.
- ⑦ Le poids net total.

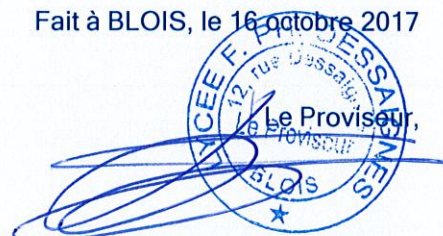
ARTICLE 2 : PRIX

Le prix établi à l'unité HT et TTC est ferme pour la durée du marché.

ARTICLE 3 : ÉCHANTILLONS DEMANDÉS

Haricots verts très fins
Poêlée forestière
Légumes pour ratatouille

Fait à BLOIS, le 16 octobre 2017



Le Proviseur,
FOURNITURE

J.LAUXIRE

Lycée général et technologique François Philibert DESSAIGNES

BP 20719 41007 BLOIS CEDEX

Téléphone : 02 54 55 53 00 Télécopie : 02 54 55 53 21

ANNEXE LOT N° 3

Objet du lot : Entrées surgelées

ARTICLE 1 : FOURNITURE

Les produits constituant le lot figurent sur le tableau des propositions de prix joint à ce dossier.

L'offre y est exprimée de façon claire sans abréviation.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au consommateur, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection.

Application de la réglementation : Arrêté Ministériel du 18.07.2006 concernant la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

Outre les mentions prévues par les dispositions du Décret du 09.09.1964 et du Décret n° 84-1147 du 07.12.1984 portant application de la loi du 01.08.1905 sur les fraudes et falsifications en matières de produits ou de services, l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :

- ① Le nom du produit et sa présentation (ex : Brandade de morue).
- ② L'indication de provenance française ou étrangère.
- ③ Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente.
- ④ Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation au domicile du consommateur.
- ⑤ Le numéro de lot.
- ⑥ La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale.
- ⑦ Le poids net total.

✓ Une fiche technique est demandée pour l'ensemble des produits mentionnés sur le tableau de proposition.

ARTICLE 2 : PRIX

Le prix établi à l'unité HT et TTC est ferme pour la durée du marché.

Fait à BLOIS, le 16 octobre 2017

Le Proviseur,

J. LAUXIRE

Lycée général et technologique François Philibert DESSAIGNES

BP 20719
41007 BLOIS CEDEX

Téléphone : 02 54 55 53 00 Télécopie : 02 54 55 53 21

ANNEXE LOT N° 4

Objet des lots : Desserts et viennoiseries surgelés

ARTICLE 1 : FOURNITURE

Les produits constituant les lots figurent sur le tableau des propositions de prix joint à ce dossier.

L'offre y est exprimée de façon claire sans abréviation.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au consommateur, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection.

Outre les mentions prévues par les dispositions du Décret du 09.09.1964 et du Décret n° 84-1147 du 07.12.1984 portant application de la loi du 01.08.1905 sur les fraudes et falsifications en matières de produits ou de services, l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :

- ① Le nom du produit et sa présentation (ex : Eclair au chocolat).
- ② L'indication de provenance française ou étrangère.
- ③ Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente.
- ④ Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation au domicile du consommateur.
- ⑤ Le numéro de lot.
- ⑥ La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale.
- ⑦ Le poids net total.

✓ Une fiche technique est demandée pour l'ensemble des produits mentionnés sur le Bordereau de prix.

ARTICLE 2 : PRIX

Le prix établi à l'unité HT et TTC est ferme pour la durée du marché.

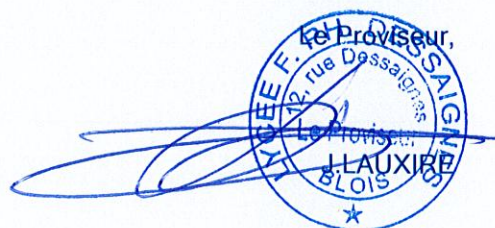
ARTICLE 3 : ÉCHANTILLONS DEMANDÉS

CHEESE CAKE SAUCE FRUTIS ROUGES

TIRAMISU

TARTE FACON BANOFEE

Fait à BLOIS, le 16 octobre 2017


Le Proviseur,
12, rue Dessaignes,
41007 BLOIS
J. LAUXIRE
★

Lycée général et technologique François Philibert DESSAIGNES

BP 20719 41007 BLOIS CEDEX

Téléphone : 02 54 55 53 00 Télécopie : 02 54 55 53 21

ANNEXE LOT N° 5

Objet du lot : Autres produits élaborés surgelés

ARTICLE 1 : FOURNITURE

Les produits constituant le lot figurent sur le tableau des propositions de prix joint à ce dossier.

L'offre y est exprimée de façon claire sans abréviation.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au consommateur, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection.

Application de la réglementation : Arrêté Ministériel du 18.07.2009 concernant la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

Outre les mentions prévues par les dispositions du Décret du 09.09.1964 et du Décret n° 84-1147 du 07.12.1984 portant application de la loi du 01.08.1905 sur les fraudes et falsifications en matières de produits ou de services, l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :

- ① Le nom du produit et sa présentation (ex : Brandade de morue).
- ② L'indication de provenance française ou étrangère.
- ③ Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente.
- ④ Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation au domicile du consommateur.
- ⑤ Le numéro de lot.
- ⑥ La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale.
- ⑦ Le poids net total.

✓ Une fiche technique est demandée pour l'ensemble des produits mentionnés sur le tableau de proposition.

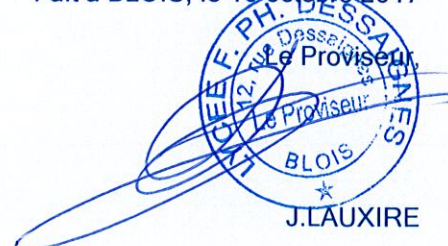
ARTICLE 2 : PRIX

Le prix établi à l'unité HT et TTC est ferme pour la durée du marché.

ARTICLE 3 : ÉCHANTILLONS DEMANDÉS

Tomates farcies sans porc

Fait à BLOIS, le 16 octobre 2017


J.LAUXIRE