

Lycée général et technologique François Philibert DESSAIGNES

Téléphone : 02 54 55 53 00

Télécopie : 02 54 55 53 21

ANNEXE LOT N°1

Objet du lot : Viande gros bovins, veau et agneau

ARTICLE 1 : FOURNITURE

La liste des produits constituant le lot figure sur le tableau des propositions de prix joint à ce dossier.

Les offres y sont exprimées de façon claire sans abréviation.

La provenance de la viande qui est proposée pendant la durée du marché est précisée impérativement.

La viande est livrée sous vide à température positive de 2 degrés.

Chaque unité de découpe mentionne :

- la date du conditionnement
- la date limite de consommation
- le cachet sanitaire de l'entreprise
- le type de morceau
- l'estampille de salubrité apposée par les services vétérinaires

Les pièces permettant la traçabilité de la viande livrée sont jointes à la livraison. Les produits livrés devront être conformes aux spécifications techniques suivantes :

- La viande bovine : n° B1-13-03 du 09 décembre 2003. La viande provient d'une carcasse de bœuf ou de jeune vache de 4 ans maximum pesant 330 kilogrammes minimum. Elle a 5 jours de maturité minimum. Elle est de qualité R3
- La viande de veau : n° B1-14-05 du 31 mars 2005. La viande provient d'une carcasse pesant 90 kilogrammes minimum. Elle est de conformation 2R3 (couleur rosé clair, classe R, état d'engraissement couvert)
- La viande d'agneau : n° B1-15-05 du 31 mars 2005. La viande est de qualité R3 couvert provenant de carcasses d'un poids de 16 à 19 kilogrammes.

ARTICLE 2 : PRIX

Les offres sont présentées sur le tableau de proposition sous forme d'un coefficient à deux décimales en référence à une cotation.

Ce coefficient est fixe pendant la durée du marché.

Les prix sont ajustés en cours d'année par rapport à la dernière cotation qui précède la date de livraison.

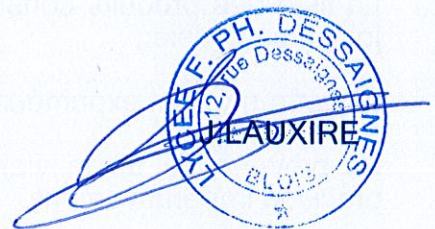
Le titulaire du marché joint aux factures une copie de la grille du journal « les marchés » qui a servi de base pour le calcul des prix unitaires.

Pour la viande bovine et la viande de veau : cotation bimensuelle moyenne « viandes pièces sous vide » pour la catégorie R publié dans le journal « les marchés »

Pour la viande d'agneau : cotation moyenne ovins Rungis carcasse couverts 16/22kg France R

Fait à Blois, le 16 octobre 2017

Le Proviseur,



Lycée général et technologique François Philibert DESSAIGNES

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

ANNEXE LOT N°2

Objet du lot : Viande de porc

ARTICLE 1 : FOURNITURE

La liste des produits constituant le lot figure sur le tableau des propositions de prix joint à ce dossier.

Les offres y sont exprimées de façon claire sans abréviation.

La provenance de la viande qui est proposée pendant la durée du marché est précisée impérativement. Les documents permettant la traçabilité de la viande devront être transmis à la livraison.

La viande est livrée sous vide à température positive de 2 degrés.

Les produits livrés devront être conformes à la spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005.

La viande admise en fourniture provient d'une carcasse dont la teneur en maigre avoisinera 58 à 60%. La masse des carcasses est supérieure à 75 kilogrammes et inférieure à 85 kilogrammes.

Chaque unité de découpe mentionne :

- la date du conditionnement
- la date limite de consommation
- le cachet sanitaire de l'entreprise
- le type de morceau
- l'estampille de salubrité apposée par les services vétérinaires

ARTICLE 2 : PRIX

Les offres sont présentées sur le tableau de proposition sous forme d'un coefficient à deux décimales en référence à une cotation.

Ce coefficient est fixe pendant la durée du marché.

Les prix sont ajustés en cours d'année par rapport à la dernière cotation qui précède la date de livraison.

Le titulaire du marché joint aux factures une copie de la grille du journal « les marchés » qui a servi de base pour le calcul des prix unitaires.

Pour la viande de porc, la cotation de référence est la cotation journalière moyenne de Rungis « jambon avec mouille » et « longe sans travers ».

Fait à, BLOIS, le 16 octobre 2017,

Le Proviseur,

