

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 : Saucisses, andouilles, boudins**

### 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.

La saucisserie est livrée sous atmosphère à température positive de 4 degrés.

Chaque ensemble de livraison mentionne :

- la composition du produit
- la date du conditionnement
- la date limite de consommation
- le cachet sanitaire de l'entreprise

Les livraisons de produits ayant une DLC inférieure à 15 jours ouvrés seront refusées.

### ARTICLE 2 : PRIX

Le prix établi au kilogramme HT et TTC est ferme pour la durée du marché.

### ARTICLE 3 : ÉCHANTILLONS DEMANDÉS

Saucisse de Toulouse 80% maigre sans colorant

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 : Jambons**

### 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 jambons sont livrés sous vide à température positive de 4 degrés.

Chaque ensemble de livraison mentionne :

- la date du conditionnement
- la composition du produit
- la date limite de consommation
- le cachet sanitaire de l'entreprise

Les livraisons de produits ayant une DLC inférieure à 15 jours ouvrés seront refusées.

### ARTICLE 2 : PRIX

Le prix établi au kilogramme HT et TTC est ferme pour la durée du marché.

### ARTICLE 3 : ÉCHANTILLONS DEMANDÉS

Jambon blanc supérieur DD entier sans colorant sous vide

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°3

**Objet du lot : Charcuterie**

### 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.

La charcuterie est livrée sous vide à température positive de 4 degrés.

Chaque ensemble de livraison mentionne :

- la composition du produit
- la date du conditionnement
- la date limite de consommation
- le cachet sanitaire de l'entreprise
- 

Les livraisons de produits ayant une DLC inférieure à 15 jours ouvrés seront refusées.

### ARTICLE 2 : PRIX

Le prix établi au kilogramme HT et TTC est ferme pour la durée du marché.

Fait à, BLOIS, le 16 octobre 2017

Le Proviseur,

