|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CODE ARTICLE** | **Agneau** | **POIDS UNITAIRE** | **CONDITIONNEMENT** | **PRIX UNITAIRE/KG** | **PRIX UNITAIRE TTC** | **OBSERVATIONS** |
|  | Poitrine / collier agneau | 90 g |  |  |  |  |
|  | Sauté d’agneau | 80 g |  |  |  |  |
|  | Côte d’agneau |  |  |  |  |  |
|  | Gigot sans os |  |  |  |  |  |
|  | Tranche de gigot d’agneau | 140/180g |  |  |  |  |

* **Fournir obligatoirement les fiches techniques des produits**
* **Proposer un % de réduction sur le(s) catalogue(s) général(s)**
* **Sans limite de poids ou d’unité**
* **Livraison de 06h30 à 10h00**
* **Jour de livraison : lundi, mercredi et vendredi**

**En application des nouvelles dispositions relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (Arrêté du 30 septembre 2011/ décret n° 2011-1227).**

**NOM DE LA PERSONNE CHARGEE DE LA GESTION DES COMMANDES :**

**NUMERO DE TELEPHONE LIGNE DIRECTE :**

**COURRIEL DE LA PERSONNE CHARGEE DES COMMANDES** :

**Ces éléments doivent être complétés pour que l’offre soit étudiée**

**Dans le cas où il y aurait un problème dans la commande passée par l’un des cuisiniers ou un problème de livraison, il faudra absolument prévenir en urgence l’établissement par email** [**ce.0870032m@ac-limoges.fr**](mailto:ce.0870032m@ac-limoges.fr)

**+ coordonnées téléphoniques 05 55 58 41 10 et 05 55 58 41 19 (cuisine).**

**TAMPON ENTREPRISE Date, Vu et pris connaissance NOM ET PRENON DE LA PERSONNE qui signe**