

**BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES - BPU****LOT 1 : VIANDE FRAICHE BŒUF, AGNEAU, PORC ET VEAU SOUS VIDE**

Code	DESIGNATION	Spécifications techniques et présentation	QTE	U	Fiche technique produit	code produit	Désignation commerciale	Marque commerciale	Calibre ou grammage (pièce)	Conditionnement / Quantité dans le conditionnement (poids net, volume net, nbre)	Colisage (multiple de conditionnement)	PU HT AU KG	Unité de facturation	Option BIO (cocher si dispo)
	<b>Tableau 1.1</b>													
1	Roti standard (tendreté** à ***)	Tende de tranche ou plat de Tranche 2,5 à 3 kg; sans bardes; pièces homogènes sur la même livraison; S/v, viande bovine de haute qualité gustative,	64	Kg	*									
2	Biftecks (tendreté, à ,,)	Bavette de flanchet ou d' aloyau pièce à 100 g, sachet 10 pièces; S/v ,DLC minimum 7 jours	254.5	Kg	*									
3	Sauté type bourguignon ou a bouillir	Jarret ou paleron gras; pièce de 100 g; sachet 2,5kg; S/v	176	Kg	*									
4	Biftecks haché , façon bouchère (tendreté, à ,,)	100% viande de bœuf; IQF,VBF;teneur mg 15%; calibre 100g, s/v, sans conservateur ni additif	360	Kg	*									
5	Sauté standard à braiser ou à sauter	Epaule désossée , s/os; dégraissée; teneur moyenne en gras de 20 %; morceaux coupés de façon régulière, calibre 60 à 80 g; sachet 2,5 à 5 kg , S/v	183	kg	*									
	<b>Tableau 1.2</b>													

Code	DESIGNATION	Spécifications techniques et présentation	QTE	U	Fiche technique produit	code produit	Désignation commerciale	Marque commerciale	Calibre ou grammage (pièce)	Conditionnement / Quantité dans le conditionnement (poids net, volume net, nbre)	Colisage (multiple de conditionnement)	PU HT AU KG	Unité de facturation	Option BIO (cocher si dispo)
6	Escalope de Veau	, épaisseur uniforme; 100g; sachet 10 pièces S/v	152	Kg	*									
7	Tendron	Milieu de poitrine ,s/os; épaisseur uniforme; 100g; sachet de 10 à 20p, S/v,	185	Kg	*									
8	Roti de Veau ( tendreté)	Longe non bardée, non ficelé, le diamètre et la longueur des rôtis doivent être homogènes sur une même livraison 3 à 4 kg; sachet 1 à 2 p, S/v,	95	Kg	*									
9	Rôti de Veau non reconstitué ( tendreté)	Epaule ou bas carré sans ligament cervical; le diamètre et la longueur des rôtis doivent être homogène sur une même livraison, non bardés, non ficelés, 2 kg sachet 1 à 2 p, S/v	60	Kg	*									
10	Morceau à sauter ou à bouillir	Epaule ou bas carré ;gras environ 15 %; 60 à 70 g; coupé de façon régulière; sachet 2,5 à 5 kg; S/v	60	Kg	*									
<b>Tableau 1.3</b>														
11	Côtes de Porc	Carré/filet; tranche parée sans sciure d'os; 100g, sachet 10 à 40 p; S/v	160	kg	*									
12	Sauté de Porc sans os	Epaule/palette, teneur moyenne du gras +/- 12 %; désossée, parée; dégraissée, sans jarret; morceaux coupés de façon régulière, 70 à 90 g; sachet 2,5 à 5 kg ;S/v	100	kg	*									

Code	DESIGNATION	Spécifications techniques et présentation	QTE	U	Fiche technique produit	code produit	Désignation commerciale	Marque commerciale	Calibre ou grammage (pièce)	Conditionnement / Quantité dans le conditionnement (poids net, volume net, nbre)	Colisage (multiple de conditionnement)	PU HT AU KG	Unité de facturation	Option BIO (cocher si dispo)
13	Saucisse de Toulouse	Préparation à base de porc assaisonnée; s/colorant; boyau naturel; teneur en MG<40% .100 G . Sachet 10p , s/v	100	kg	*									
14	Rôti de Porc	Carré filet; minimum de couche de gras; paré et non bardé; le diamètre et la longueur des rôtis doivent être homogènes sur une même livraison; 2kg; sachet de 1 à 2 p. S/v , exclue l'origine UE	270	kg	*									
15	Chair à saucisse	Préparation à base de porc assaisonnée; s/colorant; teneur en MG<40% .100g , s/v	100	kg	*									
16	Plat de cote (petit salé)	plat de cote en seau (jarret, plat de cote)	406	kg	*									
17	Filet mignon	Parage soigné; les pièces doivent être homogènes sur une même livraison; 300 à 400g; sachet 10 à 20 p ;S/v	25	kg	*									
18	Crêpinettes	individuels bien parés 100g, crêpine, chair de porc s/ colorant		kg	*									
19	Filet mignon	Parage soigné; les pièces doivent être homogènes sur une même livraison; 300 à 400g; sachet 10 à 20 p ;S/v	150	kg	*									
	<b>Tableau 1.4</b>													

Code	DESIGNATION	Spécifications techniques et présentation	QTE	U	Fiche technique produit	code produit	Désignation commerciale	Marque commerciale	Calibre ou grammage (pièce)	Conditionnement / Quantité dans le conditionnement (poids net, volume net, nbre)	Colisage (multiple de conditionnement)	PU HT AU KG	Unité de facturation	Option BIO (cocher si dispo)
20	Gigot d'Agneau	Entier; désossé, os non pesé; paré; dégraissé; non bardé, sans selle; s/ jarret; non ficelé; 2 à 2,5kg; les pièces doivent être de forme homogène sur une même livraison; sachet 1p; S/v origine France	95	kg	*									
21	Navarin d'agneau	coupé de façon régulière, s/os, s/v origine France morceau de 70 à 90g	120	kg	*									

Horaires d'ouverture du magasin pour ce lot : 7 à 8 heures	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jours de livraison proposés					

cocher les jours de livraison

Délais de livraison (à compter de la réception du bon de commande chez le fournisseur)	
--	--

en nb de jours

Pourcentage de remise fixe consentie sur les produits du catalogue (produits non listés dans ce bordereau)	%
--	---

remplir en %

les cellules grisées indiquent les échantillons demandés en test

Date et Signature
-------------------