

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES - BPU
LOT 3 : CHARCUTERIE

Code	DESIGNATION	Spécifications techniques et présentation	QTE	U	Fiche Tech 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)
1	Jambon cuit à grillé	Désossé, avec couenne; fumé; S/v	104.25	Kg	*									
2	Boudin Noir portion	Sang de porc; gras et couenne , viande de porc; boyau naturel; 100g; sachet 10 à 20p ; S/v	160	Kg	*									
3	Chorizo	Pur porc; doux ,250g, 1,8 KG	90	Kg	*									
4	Jambon cuit supérieur	Désossé et découenné de forme rectangulaire; 3 Kg; S/v	178	Kg	*									
5	Jambon DD tranché	découenné ;tranché; sachet 2 tr; S/v	306	Kg	*									
6	Jambon cuit DD tranché	Désossé; découenné; tranché; 40g; sachet de 20 tr; S/v	51.576	Kg	*									
7	Jambon de Pays	7 mois de séchage au moins; désossé ; S/v	30	Kg	*									
8	Jambon de volaille	Préparation à base de rouge de dinde ;tranché, 40g, sachet de 6 tr, S/v		NC	*									

Code	DESIGNATION	Spécifications techniques et présentation	QTE	U	Fiche Tech 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)
9	Merguez	Viande de bœuf 65% et viande de mouton 15 %; peu épicée;60g; sachet 20p; S/v	118	Kg	*									
10	chipolatas	Pur porc; mélange de maigre et gras; teneur en MG<40% s/colorant, boyau naturel; 60g sachet 20p; S/v	128.08	Kg	*									
11	Rillette de porc	Pur porc	80.4	Kg	*									
12	Pâté de Campagne supérieur	Préparation à base de morceaux de viande et gras de porc; légèrement glacé; 1,5 à 2 kg ; S/v	73.94	Kg	*									
13	Mousse de foie de canard	Supérieur, gras et foie ; teneur moyenne MG 21 %.1,502 KG. sachet 1 p, S/v	30	Kg	*									
14	Pâté en croûte	Préparation à base de viande et foie de porc et de dinde, aromatisée; sans talon, teneur en MG< 45%. 1,800Kg; 25 tranches; S/v	38.55	Kg	*									
15	Salami	pur porc; boyau naturel , s/v	79.2	Kg	*									
16	Saucisson sec	Pur porc; flore de surface de couleur blanche uniforme, long;1 kg à 1,3kg	36.58	Kg	*									
17	Saucisson cuit	pur porc; boyau naturel ,s/v	60	Kg	*									

Code	DESIGNATION	Spécifications techniques et présentation	QTE	U	Fiche Tech 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)
18	Poitrine fumée	Poitrine extra maigre fumée prêt à l'emploi;2kg; S/v	8.83	Kg	*									
19	Saucisson de montagne ou équivalent	Pur porc: genre Rosette; boyau naturel;2,5kg	40.58	Kg	*									
20	Rillette de canard	pur canard , s/v	60	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