

**BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES - BPU**  
**LOT 6 : VIANDES, PRODUITS CUISINES, SURGELES**

Code	DESIGNATION	Specifications calibre +/-10% conditionnement	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)
	<b>Tableau 6.1</b>													
1	haut de cuisse de poulet	Déjointé,parfaitement déplumé; 100g	70	kg	*									
2	Cuisse de Canette	Déjointe; parfaitement déplumé 100g	160	kg	*									
3	Sauté de canard	40/60g sans os	187.5	kg	*									
4	Filet de poulet	Blanc sans peau ; filet uniquement 100g	300	kg	*									
5	Sauté de poulet	S/os	50	kg	*									
6	Escalope de Volaille	épaisseur uniforme; 100 g	300	kg	*									
7	Viande hachée	100% viande de bœuf, VBF, teneur mg 20%; sachet 1 kg	282	kg	*									
8	pilon de poulet	Déjointe; parfaitement déplumé 100g	140	kg	*									
9	Râble de lapin	France	160	KG	*									

Code	DESIGNATION	Specifications calibre +/-10% conditionnement	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)
10	Brochettes de porc	100G	270	kg	*									
11	Ball Burger	15% MG	50	KG	*									
12	Steak Haché de Bœuf facon bouchere	100% viande de bœuf, VBF; teneur mg<15%; calibre 100g	480	kg	*									
13	Brochettes de dinde Orientale	100g	85	kg	*									
14	Sot l'y laisse de dinde	france	80	kg	*									
	<b>Tableau 6.2</b>													
15	Rissolette de veau	Viande hachée de veau 100%; 100g	160	kg	*									
16	Escalope viennoise	Escalope de volaille; 70 %minimum de viande enrobé de chapelure, cuite ; 100g	480	kg	*									
17	Cordon Bleu	Produit pané, pré-frit; préparation à base d'une tranche de viande de dinde et de fromage fondu; s/porc; 100g	400	kg	*									
18	Feuilleté au fromage	Pate feuilletée pré-dorée, garniture à l'emmental, bonne tenue à la cuisson, présentation rectangulaire, 50 g	1300	kg	*									

Code	DESIGNATION	Specifications calibre +/-10% conditionnement	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)
19	Lasagne bolognaise	Recette traditionnelle; 4 couches minimum de pâtes séparées d' une sauce bolognaise à base de viande de bœuf minimum 20 %;de tomate et oignons; bon équilibre des ingrédients; barquette alu de 2 kg	60	kg	*									
20	Hachis Parmentier	Recette traditionnelle; viande de bœuf ( origine) cuisinée; purée de PDT; crème; bon équilibre des ingrédients, barquette alu de 2 kg	60	kg	*									
21	Paupiettes de Veau façon bouchère	Enveloppe à base de viande de veau farcie, de viande de veau et volaille, 100g	400	kg	*									
22	nuggets de poulet	cuit 20g, plein filet	5	kg	*									
23	Pain Kebab	110G/24	10	C	*									
24	Bun's GEANT	85G/30	6	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