

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES - BPU
LOT 7 : POISSONS 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)
1	Pavé de saumon	Forme pavé; qualité s/arête et s/peau 100g	160	kg	*									
2	Hoki pané pré frit	Préparation de merlu ,100% ; panée et cuite; remise en T° au four; 100g sans arête,	250	kg	*									
3	Lamelles d'Encornet	Espèce encornets ou seiches; coupe en lanières	NC	kg	*									
4	Morue Dessalée	Sans peau; surgelé individuellement; utilisation sans dessalage; 140 à 400g	200	kg	*									
5	Moules	Décoquillée;prête a cuire; sachet de1kg	NC	kg	*									
6	Filet de merlu meunière	100% filet de merlu; forme naturelle; qualité s/arête; façon meunière ; pré- frit, calibre100g	240	kg	*									
7	Moules entières	Pleine eau; sachet de 1 kg, prête a cuire,	200	kg	*									
8	Crevettes décortiquées	rose moyenne	60	kg	*									
9	Cube de poisson	poisson blanc ,25g	220	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