

DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF (DQE)

MARCHE POUR L'ACHAT DE PRODUITS DE LA MER SELON LA SAISONNALITE

Le détail estimatif permet de comparer les offres financières entre elles. **Document non contractuel.**

Lot 1 : poisson frais selon saisonnalité

| N° prix | Désignation | Condition- nement | Unité de condition- nement souhaité | Unité de facturation (kg/litres/unité) | Quantité estimée (a) | Prix unitaire en € HT (b) | Montant global en € HT (c) = (a) x (b) |
|---------|--|----------------------|--|--|----------------------------|---------------------------------|--|
| | Pave de cabillaud sans peau | kg | kg | kg | | | |
| | Dos de cabillaud sans peau | kg | kg | kg | | | |
| | Filet de cabillaud sans peau | kg | kg | kg | | | |
| | Filet de congres sans arêtes sans peau | kg | kg | kg | | | |
| | Dorade grise entière calibre 200/300 | kg | kg | kg | | | |
| | Filet de dorade grise gratté calibre 130 | kg | kg | kg | | | |
| | Filet de grondin sans arêtes calibre 100 minimum | kg | kg | kg | | | |
| | Filet de julienne sans peau | kg | kg | kg | | | |
| | Dos de lieu jaune sans peau | kg | kg | kg | | | |
| | Filet de lieu jaune sans peau | kg | kg | kg | | | |
| | Filet de maquereau | kg | kg | kg | | | |
| | Maquereau entier | kg | kg | kg | | | |
| | Filet de merlan | kg | kg | kg | | | |
| | Merlan entier | kg | kg | kg | | | |
| | Plie entière | kg | kg | kg | | | |

| | | | | | | | |
|------------------|---|----|----|----|--|--|--|
| | Filet de plie | kg | kg | kg | | | |
| | Raie (ailes de) calibre 200/300 minimum sans peau | kg | kg | kg | | | |
| | Filet de tacaud sans arêtes calibre 130 minimum sans peau | kg | kg | kg | | | |
| Total lot | | | | | | | |

Pavés et dos grammage approchant les 0,130 kg

Estimation totale annuelle : 1 500 kg

| Lot 2 : crustacés | | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------------------------|---|----------------------|---------------------------|--|
| | | | | | | | |
| N° prix | Désignation | Conditionnement | Unité de conditionnement souhaité | Unité de facturation (kg/litres/unité) | Quantité estimée (a) | Prix unitaire en € HT (b) | Montant global en € HT (c) = (a) x (b) |
| | Pinces de crabe (tourteaux) | x 2 kg | x 2 kg | kg | 10 | | |
| | Crevettes calibre 60/80 | x 2kg | x 2kg | kg | 20 | | |
| Total lot | | | | | | | |

| Lot 3 : coquillages | | | | | | | |
|---------------------|----------------------|-----------------|-----------------------------------|---|----------------------|---------------------------|--|
| | | | | | | | |
| N° prix | Désignation | Conditionnement | Unité de conditionnement souhaité | Unité de facturation (kg/litres/unité) | Quantité estimée (a) | Prix unitaire en € HT (b) | Montant global en € HT (c) = (a) x (b) |
| | Bulots cuits | x 5 kg | x 5 kg | kg | 20 | | |
| | Moules de bouchots | x 10 kg | x 10 kg | kg | 20 | | |
| | Huitres creuses n° 3 | x 3 kg | x 3 kg | kg | 20 | | |
| Total lot | | | | | | | |