

## DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF ANNUEL (DQE)

### MARCHE POUR L'ACHAT DE VIANDE FRAICHE CRUE, CHARCUTERIE, VOLAILLE, LAPIN

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

Lot 1 : Viande Bovine Labellisée (BBC, BBC Label Rouge, Viande de Normandie, Autres ...)							
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)
	<b>Bœuf</b>						0
	Steak 110/130 gr	kg	kg	kg	400		0
	Bourguignon standard 70/90 gr	kg	kg	kg	250		0
	Langue	kg	kg	kg	50		0
	Rôti de bœuf à plat (sans ficelle et sans barde)	kg	kg	kg	200		0
	Rôti de bœuf cuit	kg	kg	kg	10		0
	Paleron P.S.	kg	kg	kg	130		0
	Foie de génisse	kg	kg	kg	20		0
	Rognons coupés en cube	kg	kg	kg	50		0
	<b>Veau</b>						0
	Blanquette 70/90 gr	kg	kg	kg	400		0
	Noix pâtissière	kg	kg	kg	300		0
	Osso bucco 300/350 gr	Kg	Kg	Kg	60		0
<b>Total</b>							<b>0</b>

Possibilité de répondre sur plusieurs labels

Lot 2 : Viande Bovine entière dite à l'équilibre							
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)
	Bœuf	kg	kg	kg	250		0
<b>Total</b>							<b>0</b>



### DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF ANNUEL (DQE)

## MARCHE POUR L'ACHAT DE VIANDE FRAICHE, CHARCUTERIE, VOLAILLE, LAPIN

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

Lot 3 : Viande d'agneau circuit court							
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)
	Agneau						0
	Tranche de gigot s/ os pièce de 130 gr environ	unité	unité	kg	35		0
	Gigots/os	kg	kg	kg	120		0
	Sauté 70/90 gr	kg	kg	kg	200		0
Total							0



## DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF ANNUEL (DQE)

### MARCHE POUR L'ACHAT DE VIANDE FRAICHE, CHARCUTERIE, VOLAILLE, LAPIN

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

#### Lot 4: Viande Porcine Labellisée (BBC, BBC Label Rouge, viande de Normandie, autres...)

N° prix	Désignation	Condition- nement	Unité de condition- nement souhaité	Unité de facturation (kg/litres/uni- té)	Quantité estimée (a)	Prix unitaire en € HT (b)	Montant global en € HT (c) = (a) x (b)
	Côte de porc 140/160 gr	kg	kg	kg	260		0
	Escalope 110/130 gr	kg	kg	kg	340		0
	Poitrine 1/2 sel (petit salé)	kg	kg	kg	100		0
	Rôti à plat (longe entière) s/ficelle et s/barde	kg	kg	kg	700		0
	Rôti de porc cuit	kg	kg	kg	10		0
	Travers de porc	kg	kg	kg	100		0
	Sauté 70/90 gr	kg	kg	kg	200		0
<b>Total</b>							<b>0</b>

Possibilité de répondre sur plusieurs labels

### DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF ANNUEL (DQE)

**MARCHE POUR L'ACHAT DE VIANDE FRAICHE, CHARCUTERIE, VOLAILLE, LAPIN**

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

Lot 5 : Viande Porcine dite à l'équilibre							
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)
	Porc	kg	kg	kg	120		0
Total							0





### DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF ANNUEL (DQE)

**MARCHE POUR L'ACHAT DE VIANDE FRAICHE, CHARCUTERIE, VOLAILLE, LAPIN**

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

Lot 6 : Volaille							
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)
	Blanc de poule	kg	kg	kg	150		0
	Blanc de poulet	kg	kg	kg	450		0
	Cuisse de poule	kg	kg	kg	50		0
	Découpe de coq	kg	kg	kg	10		0
	Escalope de dinde piécée 110/130 gr s/vide	kg	kg	kg	750		0
	Flanc de dinde	kg	kg	kg	300		0
	Haut de cuisse de poulet	kg	kg	kg	200		0
	Magret de canard	kg	kg	kg	30		0
	Pintade label rouge ou équivalent(1,8 Kg minimum)	unité	unité	kg	150		0
	Poulet Label Rouge ou équivalent (2,4 kg minimum)	unité	unité	kg	300		0
	Emincé de cuisse de Dinde (lèche)s/vide s/os s/peau	kg	kg	kg	200		0
	Sot l'y laisse de dinde	kg	kg	kg	100		0
Total							0



### DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF ANNUEL (DQE)

**MARCHE POUR L'ACHAT DE VIANDE FRAICHE, CHARCUTERIE, VOLAILLE, LAPIN**

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

Lot 7 : Préparation à base de volaille							
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)
	Lamelles Kebab cuites de qualité supérieure	kg	kg	kg	150		0
	Brochette de dinde 100 % volaille qualité supérieure	kg	kg	kg	150		0
	Paupiette 100 % volaille 120/140 gr mini	kg	kg	kg	400		0
	Rôti de dinde cuit	kg	kg	kg	10		0
Total							0



Lot 8 : Lapin							
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)
	Lapin découpe anatomique en 6 morceaux	unité	unité	kg	250		0
Total							0

Lot 9 : Charcuterie							
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)
	Andouille de Vire	kg	kg	kg	40		0
	Andouillette	kg	kg	kg	20		0
	Bacon	kg	kg	kg	20		0
	Chorizo <b>en tranche</b>	kg	kg	kg	70		0
	Jambon sec en tranche	tranche	tranche	kg	3000		0
	Lardons fumés	kg	kg	kg	500		0
	Salami	kg	kg	kg	8		0
	Saucisse de Francfort	kg	kg	kg	30		0
	Saucisse type "Knack"	unité	unité	kg	500		0
	Saucisson à l'ail fumé	kg	kg	kg	20		0
	Saucisson sec	kg	kg	kg	30		0
	Tête roulée	kg	kg	kg	10		0
<b>Total</b>							<b>0</b>

## DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF ANNUEL (DQE)

### MARCHE POUR L'ACHAT DE VIANDE FRAICHE, CHARCUTERIE, VOLAILLE, LAPIN

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

Lot 10 : Charcuterie circuit court							
N° prix	Désignation	Condition- nement	Unité de condition- nement souhaité	Unité de facturation (kg/litres/uni- té)	Quantité estimée (a)	Prix unitaire en € HT (b)	Montant global en € HT (c) = (a) x (b)
	Boudin Blanc	kg	kg	kg	10		0
	Boudin Noir	kg	kg	kg	60		0
<b>Total</b>							<b>0</b>

Variantes possibles

Lot 11 : Charcuterie - Merguez -							
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)
	Merguez (boyau naturel)	kg	kg	kg	220		0
<b>Total</b>							<b>0</b>



Lot 12 : Charcuterie - Chipolatas - circuit court							
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)
	Chipolatas (boyau naturel)	kg	kg	kg	20		0
Total							0

Lot 13 : Charcuterie - Saucisses type Toulouse - circuit court							
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)
	Saucisse type Toulouse (boyau naturel)	kg	kg	kg	500		0
<b>Total</b>							<b>0</b>

Lot 14 : Charcuterie - Jambons -Circuit court							
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)
	Dès de jambon pour salade	kg	kg	kg	200		0
	Jambon blanc supérieur DD	kg	kg	kg	1000		0
	Jambon à griller	kg	kg	kg	350		0
<b>Total</b>							<b>0</b>

## DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF ANNUEL (DQE)

### MARCHE POUR L'ACHAT DE VIANDE FRAICHE, CHARCUTERIE, VOLAILLE, LAPIN

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

Lot 15 : Charcuterie - Pâtés - Circuit court							
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)
	Mousse de canard	kg	kg	kg	12		0
	Pâté de foie	kg	kg	kg	10		0
	Rillettes de porc	kg	kg	kg	50		0
	Pâté de campagne	kg	kg	kg	30		0
	Pâté en croûte tranché	Tranche	Tranche	kg	750		0
<b>Total</b>							<b>0</b>

variantes possibles



Lot 17 : Tripes en circuit court							
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)
	Tripes	kg	kg	kg	20		0
<b>Total</b>							<b>0</b>