



DELEGATION OCCITENIE EST

PRESTATIONS DE SERVICES DE RESTAURATION SOCIALE ET DE PRESTATIONS ANNEXES SUR LE SITE DU CAMPUS ROUTE DE MENDE (RDM) DE LA DELEGATION OCCITANIE EST DU CNRS

ANNEXE IV – PRESTATIONS ANNEXES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES CCTP

Les tarifs sont affichés de façon claire dans un catalogue en ligne qui permet de générer un devis en sélectionnant les prestations souhaitées.

La vaisselle appartenant à l'établissement est utilisée en priorité pour les services commandés et est mise à disposition gracieusement dans la limite du stock indiqué à l'inventaire. Toutefois, elle peut s'avérer insuffisante pour le nombre de convives à servir. Des tarifs de location de vaisselle doivent être proposés par convive.

1. PETIT DEJEUNER

- Café, thé ou chocolat,
- Pot de lait, sucre blanc ou roux, aspartam, stevia,
- 2 variétés de jus de fruits naturels (100% fruits) en bouteilles en verre
- Beurre doux et mi-salé,
- Assortiment de confitures,
- Corbeille de fruits de saison,
- Baguette.

Assortiments de mini viennoiseries : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins.
Contenants recyclables en cas de non-utilisation de la vaisselle de l'Etablissement.

Le prix inclut le service de livraison dans un lieu précis du campus ainsi que le débarrassage.

2. PAUSES

Le prix inclut le service de livraison dans un lieu précis du campus ainsi que le débarrassage.

2.1. Pause simple

- Café, thé,
- Jus d'orange et au moins une autre variété de jus de fruits (100% fruits) en bouteilles en verre,
- Eau de source (1,5l Carafe d'eau).

Contenants recyclables en cas de non-utilisation de la vaisselle de l'Etablissement.

2.2. Pause rapide

- Café, thé et chocolat,
- Jus d'orange et au moins une autre variété de jus de fruits (100% fruits) en bouteilles en verre,
- Assortiments de biscuits secs en sachet individuel (type sablé breton ou petit beurre ou palmier). Le nombre de biscuits mis à disposition correspondra au moins au double du nombre de convives (au moins 2 par personne),
- Eau de source (1,5l) en carafe d'eau

Contenants recyclables en cas de non-utilisation de la vaisselle de l'Etablissement.

2.3. Pause viennoiseries

- Café, thé et chocolat,
- Jus d'orange et au moins une autre variété de jus de fruits (100% fruits) en bouteilles en verre,
- Assortiments de mini viennoiseries (croissants, pains aux raisins ou au chocolat). Le nombre de viennoiseries mis à disposition correspondra au moins au double du nombre de convives (au moins 2 par personne),
- Eau de source (1,5l) en carafe d'eau

Contenants recyclables en cas de non-utilisation de la vaisselle de l'Etablissement.

3. PLATEAUX-REPAS INDIVIDUELS

Ils sont de 3 sortes :

- plateau-repas basique (prix inférieur à 20 € HT) sans minimum de convives exigé
ou
- plateau-repas prestige (prix inférieur à 30 € HT) sans minimum de convives exigé
ou
- plateau-repas haut de gamme (prix supérieur à 40 € HT) sans minimum de convives exigé.

Une version végétarienne (ou adaptée suivant les allergènes communiqués) de chaque plateau pourra être proposée si l'entité en fait la demande. Les tarifs restent inchangés.

Le prix inclut le service de livraison dans un lieu précis du campus ainsi que le débarrassage des plateaux.

Contenants recyclables exigés.

4. COCKTAILS

Le coût comprend la mise en place et la desserte en fin de réception.

Une version végétarienne de chaque cocktail pourra être proposée si l'entité en fait la demande. Les tarifs restent inchangés.

4.1. Cocktail simple (6 pièces par convive)

Base de 50 convives – 2 heures de service

- Jus de fruit 2 variétés 100% fruits en bouteilles en verre,
- Eau minérale plate et gazeuse en bouteilles en verre,
- Assortiment de canapés : 300 pièces dont au moins 20% préparés sur place,
- Assortiment de cacahuètes, noix de cajou, fruits secs,
- Tomates cerise, olives noires et vertes.

4.2. Cocktail gamme standard (8 pièces par convive)

Base de 50 convives – 2 heures de service

- 2 variétés de jus de fruit et jus de tomate 100% fruits, en bouteilles en verre,
- Eau minérale plate et gazeuse, en bouteilles en verre,
- Assortiment de 400 canapés (chauds et/ou froids) salés et sucrés, dont au moins 20 % préparés sur place.

4.3. Cocktail gamme prestige (12 pièces par convive)

Base de 50 convives – 2 heures de service

- 2 variétés de jus de fruit et jus de tomate 100% fruits en bouteilles en verre,
- Eau minérale plate et gazeuse en bouteilles en verre,
- L'assortiment de 600 canapés : 5 froids, 7 chauds, 4 sucrés par personnes dont au moins 50 % préparés sur place.

4.4. Cocktail sur demande si exigences particulières

Lorsque le catalogue ne répond pas aux besoins de l'entité, une demande particulière pourra être réalisée et fera l'objet d'un marché subséquent (modèle en Annexe IX) afin que le titulaire lui fasse une proposition qui correspond aux besoins. Les tarifs définis seront libres et soumis à l'acceptation de l'entité.

5. BUFFETS VARIES

Le coût comprend la mise en place et la desserte en fin de réception.

La vaisselle appartenant à l'établissement est utilisée en priorité pour les services commandés et sera mise à disposition gracieusement dans la limite du stock indiqué à l'inventaire. Toutefois, elle peut s'avérer insuffisante pour le nombre de convives à servir. Des tarifs de location de vaisselle doivent être proposés par convive.

Une version végétarienne de chaque buffet pourra être proposée si l'entité en fait la demande. Les tarifs restent inchangés.

5.1. Buffet froid

Le prix du buffet doit être inférieur à 17 € HT par personne.

- 3 Entrées à base de produits frais et préparés sur place,
- 1 Viande froide à base de produits frais et préparés sur place,
- 1 poisson,
- 3 salades
- Fromage : 2 types de fromages dont 1 AOC avec beurre et pain spécial.
- 3 desserts dont 25% préparés sur place,
- Café.

5.2. Buffet gamme standard

Le prix du buffet doit être inférieur à 22 € HT par personne.

- 5 entrées à base de produits frais et préparés sur place,
- 1 buffet chaud de viande, à base de produits frais et préparés sur place,
- 1 buffet chaud de poisson,
- 1 buffet chaud végétarien,
- Variété de 3 fromages affinés dont 2 AOC avec beurre en motte, différentes variétés de pains,
- Buffet de 4 desserts dont 50% préparés sur place,
- Café

5.3. Buffet gamme prestige

Le prix du buffet doit être inférieur à 30 € HT par personne.

- Buffet de 7 entrées à base de produits frais et préparés sur place,
- Buffet chaud d'une viande à base de produits frais et préparés sur place,
- Buffet chaud d'un poisson,
- Buffet chaud d'un plat végétarien,

- Buffet de fromages : Variété de 5 fromages dont 2 AOC, affinés avec beurre en motte, différentes variétés de pains
- Buffet de 5 desserts dont 100% préparé sur place,
- Café

5.4. Option mignardise

Sur demande, l'entité pourra intégrer une offre comprenant 6 mignardises par personne lors de sa commande. Il sera alors fait application du prix prévu dans l'annexe financière.

5.5. Buffet sur demande si exigences particulières

Lorsque le catalogue ne répond pas aux besoins de l'entité, une demande particulière pourra être réalisée et fera l'objet d'un marché subséquent (modèle en Annexe IX) afin que le titulaire lui fasse une proposition qui correspond aux besoins. Les tarifs définis seront libres et soumis à l'acceptation de l'entité.

6. REPAS DE RECEPTION

Les repas sont tous préparés sur place, les nappages et serviettes seront en tissus à la charge du titulaire.

La durée moyenne du repas est de 02h00.

Dans la mesure où le Titulaire devrait exécuter les prestations sur une courte période avec les mêmes convives, des propositions de repas différentes doivent être proposées.

A la demande, un menu végétarien (ou adapté suivant les allergènes communiqués) doit pouvoir être proposé. Les tarifs restent inchangés.

6.1. Repas gamme standard :

Inférieur à 30€ HT/personne, hors boissons alcoolisées, mais 1 bouteille eau plate et 1 bouteille d'eau gazeuse en verre pour 4 personnes.

Décomposition avec entrée, plat, fromage et dessert.

Le café est compris.

6.2. Repas gamme prestige :

Inférieur à 37€ HT/personne, hors boissons alcoolisées, mais 1 bouteille eau plate et 1 bouteille d'eau gazeuse en verre pour 4 personnes.

Le café est compris.

Décomposition avec entrée, plat, fromage et dessert.

6.3. Repas haut de gamme ou sur demande si exigences particulières

Lorsque le catalogue ne répond pas aux besoins de l'entité, une demande particulière pourra être réalisée et fera l'objet d'un marché subséquent (modèle en Annexe IX) afin que le titulaire lui fasse une proposition qui correspond aux besoins. Les tarifs définis seront libres et soumis à l'acceptation de l'entité.

7. MAIN D'ŒUVRE ET FACTURATION

Pour les prestations nécessitant de la main d'œuvre (cocktail, buffet et repas de réception), le titulaire fera application du prix forfaitaire renseigné en annexe financière en fonction du nombre de convives. Il propose dans son cadre de réponse technique un dimensionnement du personnel nécessaire pour la réalisation des prestations.