

---

## *Cadre de Décomposition du Prix Global Forfaitaire mensuel*

---

### Frais de personnel et d'exploitation

---

#### 1/ - FRAIS DE PERSONNEL

Catégorie de personnel (1)	Nombre d'agents		Salaire net de base A	Primes B	Charges patronales C	Masse salariale = A+B+C
	Effectif	ETP (2)				
<b>Total frais de personnel</b>						

(1) Qualification à préciser obligatoirement

(2) équivalent temps plein (mi-temps = 0.5) etc.

2/ - FRAIS D'EXPLOITATION (HT)

Nature précise	Montant
Total frais d'exploitation	

3/ - FRAIS GENERAUX (HT)

Nature précise	Montant
Total frais généraux	

4/ - MARGE BRUTE D'EXPLOITATION (HT)

Total	
-------	--

## 5/ - FORFAIT MENSUEL

Total général mensuel en Euros HT (1/ + 2/ + 3/ + 4/).....	
TVA 2,1 %.....	
Total général mensuel en Euros TTC.....	

A ....., le .....  
Signature et cachet commercial

### Prix des repas et des boissons

#### 1/ Prix forfaitaire du repas

- Le prix du repas correspondant à la structure du repas défini dans le Cahier des Clauses Particulières (CCP), pain, salade et ingrédients compris, est réputé comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation (dont taxe professionnelle), ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance, au stockage et à la distribution.

**NB :** votre proposition devra intégrer l'utilisation de produits frais par intermittence dans la réalisation des repas

Formule	Part alimentaire € HT	Frais fixe € HT	Prix total forfaitaire € HT	Prix total forfaitaire € TTC
REPAS COMPLET				
REPAS SIMPLE				
REPAS A EMPORTER COMPLET (Non-subventionné)				
REPAS A EMPORTER SIMPLE (Non-subventionné)				

## Annexe 2 (suite)

### 2/ Prix des boissons (liste non limitative)

Boissons	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Eau minérale plate 50 cl			
Eau minérale plate 150 cl			
Eau minérale gazeuse 50 cl			
Eau minérale gazeuse 75 cl			
Nectar / Jus de fruit 25 cl			
Nectar / Jus de fruit 33 cl			
Nectar / Jus de fruit 50 cl			
Cidre 33 cl			
Vin rouge 25 cl			
Vin rouge 75 cl			
Vin rosé 37,50 cl			
Vin rosé 75 cl			
Vin blanc 25 cl			
Vin blanc 75 cl			
Bière 25 cl			
Bière 33 cl			

### 3/ Prix des boissons chaudes

Nature	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
CAFE			
THE			
INFUSION			
CHOCOLAT			

## Prix unitaire des prestations complémentaires sur bons de commande

- En complément de son offre pour la prestation principale, le candidat devra impérativement chiffrer les prestations suivantes :

Prestation	Composition	Prix unitaire (€ HT)	Prix unitaire (€ TTC)	Observations
Pause-café	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 boisson chaude (café, thé ou chocolat) ou froide (jus de fruit) présentée en thermos ou carafe, avec gobelets en plastique et tasses jetables.</li> <li>- Viennoiseries, cakes ou équivalents présentés en corbeille ou plateaux                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Serviettes en papier incluses</i></li> <li>➤ <i>Présentation en libre-service</i></li> </ul> </li> </ul>			
Buffet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 apéritif</li> <li>- 2 accompagnements</li> <li>- 2 viandes</li> <li>- 2 desserts au choix (tarte aux fruits de saison, gâteau)</li> <li>- 1 café</li> <li>- Boissons (eau minérale, eau gazeuse, vin)</li> <li>- Pain, condiments et serviettes en papier inclus                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Table dressée avec décoration</i></li> </ul> </li> </ul>			
Cocktail	Pour 200 convives : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits fours salés 3 par personnes</li> <li>- Petits fours sucrés 3 par personnes</li> <li>- Boissons (eau minérale, eau gazeuse, jus de fruits, sodas)</li> <li>- Alcools (vin, champagne, punch)                   <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Table dressée avec décoration</i></li> <li>➤ <i>Serviettes en papier incluses</i></li> </ul> </li> </ul>			
Coût du service	Salaire horaire charges salariales incluses. Pour 20 convives par vacation de 4 heures			

## Menus types

---

- Le candidat fournira une grille de menus prévisionnels s'étalant sur 4 semaines consécutives en correspondance avec les prescriptions figurant aux articles 3 et 4 du Cahier des Clauses Particulières.

## Menus spéciaux (Prestations exceptionnelles)

---

### Proposition de menu pour repas de groupe

	Choix 1	Choix 2
Apéritif et jus de fruits		
Entrée		
Plat chaud		
Accompagnement		
Desserts		
Vin		
Café		
Prix en Euros HT avec service		

### Proposition de menu pour buffet

	Choix 1	Choix 2
Apéritif		
Entrée froide		
Entrée chaude		
Plat chaud		
Accompagnement		
Desserts		
Vin		
Café		
Prix en Euros HT avec service		

## Annexe 6

---

### Animations proposées

- Il est demandé un calendrier précis des animations (dont repas de Noël) sur l'année mentionnant la période, les thèmes et les moyens mis en œuvre pour chacune d'entre elles.

Le titulaire devra produire les menus détaillés de ces animations.



Programme d'organisation, répartition du personnel sur les différents postes de travail

Catégorie de personnel	7h00	7h30	8h00	8h30	9h00	9h30	10h00	10h30	11h00	11h30	12h00	12h30	14h00	14h30	15h00	15h30	16h00	16h30	17h00

Le candidat doit indiquer, **pour chaque agent**, le numéro de la tâche à laquelle il est affecté à chaque tranche horaire  
Les tâches sont à définir dans le tableau ci-dessous.

## Codification des tâches

Description de la tâche	N°	Description de la tâche	N°	Description de la tâche	N°
	1		9		17
	2		10		18
	3		11		19
	4		12		20
	5		13		21
	6		14		22
	7		15		23
	8		16		24

- Fournir le planning hebdomadaire type de l'équipe mise en place par le candidat sous une forme synoptique.
- Fournir la fiche de poste hebdomadaire et la qualification de chaque personne qui sera affectée au site (**liste nominative à fournir**).
- Préciser le nombre de personnes handicapées présentes sur site, le cas échéant.
- Préciser les dispositions prévues pour les remplacements des congés réglementaires et des absences pour maladie ou formation des agents du prestataire.

## Politique d'achat

---

- A développer par le Prestataire :

Le Prestataire donnera toute information sur les modes d'approvisionnement, l'origine et la traçabilité des produits. La liste actualisée devra être fournie au cours du marché.

- Joindre un exemple de plan de nettoyage et indiquer les mesures mises en œuvre pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire (H.A. C.C.P).

## Mesures / actions envisagées en matière de développement durable

---

- A développer par le Prestataire.
- Contenu de la réalité contextuelle sur le marché du bio des Antilles, Le Titulaire devra nous présenter lors de son offre un plan de progrès pour répondre à l'obligation EGALIM. Ce plan de progrès correspond aux solutions mises en place pour atteindre 20 % de produits durables et de qualité durable\* dont 5% de produits bio pour l'année 2025 et 35 % de produits durables et de qualité durable dont 10% de produits bio pour la période 2026-2029.

