

MARCHÉ D'ASSISTANCE TECHNIQUE, D'APPROVISIONNEMENT, DE PRODUCTION DE REPAS ET D'AIDE A LA GESTION DE LA RESTAURATION

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES (B.P.U.)

LOT N°7 – IF PRO DE DARNEY

OFFRE DE BASE :

Les prix indiqués comprennent les missions définies aux CCAP, CCTP et ses annexes, les menus sont élaborés par les services diététique du Titulaire.

Le prix unitaire des repas quel que soit le service comprend l'ensemble des frais afférents à leur réalisation, à savoir, le coût des denrées alimentaires, la rémunération du prestataire et tous les autres frais. Aucun supplément de prix ne peut être demandé à l'exception de demandes à l'initiative de l'établissement et validées par celui-ci et la révision des prix prévue au CCAP.

| | |
|----------|-----------------------|
| 1 | Prix des repas |
|----------|-----------------------|

| SERVICES | PRIX UNITAIRE | |
|------------------------|---------------|-------|
| | € HT | € TTC |
| PETIT-DÉJEUNER | | |
| DÉJEUNER | | |
| DÎNER | | |
| COLLATION PENSIONNAIRE | | |
| COLLATION DE NUIT | | |
| PIQUE-NIQUE | | |
| BARBECUE | | |

| | |
|----------|--|
| 2 | Coefficients affectés aux constituant des repas |
|----------|--|

| REPAS | CONSTITUANTS | COEFFICIENTS EN % |
|----------|--------------------------------|-------------------|
| Déjeuner | entrée | |
| | plat principal | |
| | plat d'accompagnement légumes | |
| | plat d'accompagnement féculent | |
| | fromage | |
| | dessert | |
| Dîner | potage ou entrée | |
| | plat principal | |
| | plat d'accompagnement légumes | |
| | plat d'accompagnement féculent | |
| | fromage | |
| | dessert | |

| | |
|----------|---------------------------------------|
| 3 | Sous-détail des prix unitaires |
|----------|---------------------------------------|

| SERVICES SOUS-DÉTAIL | PRIX | | | | | | | | | |
|-------------------------|----------------|-------|----------|-------|-------|-------|-------------|-------|----------|-------|
| | PETIT-DÉJEUNER | | DÉJEUNER | | DÎNER | | PIQUE-NIQUE | | BARBECUE | |
| | € HT | € TTC | € HT | € TTC | € HT | € TTC | € HT | € TTC | € HT | € TTC |
| DENRÉES ALIMENTAIRES | | | | | | | | | | |
| AUTRES FRAIS(*) | | | | | | | | | | |
| RÉMUNÉRATION | | | | | | | | | | |
| PRIX UNITAIRE TOTAL | | | | | | | | | | |

(*) à détailler

| | |
|----------|--|
| 4 | Fourniture de denrées alimentaires hors repas |
|----------|--|

Coefficient affecté sur le prix d'achat des produits par le Titulaire :

| |
|-------|
| |
|-------|

| | |
|----------|--|
| 5 | Rémunération du personnel mis à disposition |
|----------|--|

Les forfaits ci-dessous incluent tous les frais afférents à la mise à disposition du personnel (frais de personnel, de fonctionnement, de gestion, de rémunération et autres), aucun supplément de prix ne pourra être demandé.

| FORFAIT MENSUEL | | |
|---|----------------------|------------------------|
| Chef de cuisine (35 heures par semaine) | Forfait mensuel H.T. | Forfait mensuel T.T.C. |
| | | |

| FORFAIT MENSUEL | | |
|---|----------------------|------------------------|
| Second de cuisine (35 heures par semaine) | Forfait mensuel H.T. | Forfait mensuel T.T.C. |
| | | |

Les frais forfaitaires seront lissés sur 12 mois et feront l'objet d'une facturation mensuelle.

Le Candidat,

Lu et approuvé (Cachet et signature)

Fait à _____, le

L'UGECAM Nord-Est,

Fait à le

Le pouvoir adjudicateur, représenté par la Directrice
Générale,

Mme Christelle PROST